FICHA TECNICA
OREGANO FRESCO X 100GRS
MARCA - CANASTA CAMPESINA



DESCRIPCION

El orégano fresco no sólo puede incrementar el sabor y aroma de nuestros Platos sino también, promover la densidad nutritiva de los mismos al sumar Minerales y vitaminas aun cuando es usado en pequeñas cantidades.

El orégano sirve como antihistamínico. Por esa razón, quienes sufren de enfermedades como la sinusitis o la rinitis pueden hallar mucho alivio al consumirlo, especialmente en forma de té. También es recomendable hacer inhalaciones periódicas para abrir las vías respiratorias.

USOS Y APLICACIONES:

Se utiliza en la elaboración de diferentes productos alimenticios donde se quieren Resaltar notas características a orégano. Este producto se dosifica al gusto y Necesidad del consumidor. Se debe utilizar en productos que vayan a ser Sometidos a un tratamiento térmico posterior.

PIMIENTA, COMINO, CARDAMOMO, ANIS, PIMENTON EN POLVO, ACHIOTE, CANELA, CLAVOS, AZAFRAN, NUEZ MOSCADA, JENGIBRE, OREGANO, TOMILLO, LAUREL, ALBAHCA, CILANTRO, PEREJIL, ROMERO.	NSA-0019215-2024	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
CEBOLLA EN POLVO X GRAMO
MARCA - EL REY



DESCRIPCION

Cebolla en polvo es el aliado perfecto para darle un toque de sabor y versatilidad a tus platos. Elaborada con cebolla 100% pura y cuidadosamente molida, nuestro producto te ofrece la conveniencia de la cebolla fresca sin el trabajo de picar y pelar. La cebolla en polvo es un ingrediente esencial en la cocina, agregando un delicioso sabor y aroma a una amplia variedad de recetas. Úsala como base en tus sopas y guisos para realzar su sabor, espolvorea sobre tus asados y marinados para una capa adicional de sabrosura o mézclala con salsas y aderezos para una explosión de sabor.

Descubre la comodidad y versatilidad de nuestra Cebolla en Polvo Producto 100% Puro en tus creaciones culinarias. Desde platos salados hasta recetas creativas, este condimento te brinda infinitas posibilidades en la cocina. Cuando eliges nuestra marca, eliges calidad y autenticidad. Destacamos como la elección preferida de los amantes de la cocina exigentes. Nuestra marca se diferencia por su compromiso con la excelencia y la satisfacción del cliente. Al elegirnos, obtienes un producto confiable y de alta calidad que transformará tus platos.

PAPRIKA, CURRY EN POLVO, AJI EN POLVO, CEBOLLA EN POLVO, AJO EN POLVO, MIX CONDIMENTOS, ADOBO EN POLVO, SAZONA REY, CALDO DE GALLINA EN POLVO.	NSA-0019231-2024	ALIMENTOS	Vigente

PROCEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
AJO EN POLVO X1000
MARCA - CIMPA



DESCRIPCION

El ajo en polvo es una especia que se deriva del ajo deshidratado y se usa en la cocina para realzar el sabor de las recetas. El proceso de elaboración del ajo en polvo incluye secar y deshidratar la verdura y luego pulverizarla mediante maquinaria o electrodomésticos, según la escala de producción.

Peso

1 kg

-Uso como condimento alimentario en:

-Pollo, Carne y Pescado

-Arroz y Pasta

-Sopas y Caldos

-Otros alimentos

-Bolsa resellable para mantener su aroma, manejabilidad y calidad

Reseña:

El ajo en polvo tiene un sabor más complejo e intenso que el ajo crudo, aunque sin su picor. Se emplea para aromatizar alimentos, pero también es utilizado en la elaboración de embutidos al tratarse de un potente conservante.

PAPRIKA, CURRY EN POLVO, AJI EN POLVO, CEBOLLA EN POLVO, AJO EN POLVO, MIX CONDIMENTOS, ADOBO EN POLVO, SAZONA REY, CALDO DE GALLINA EN POLVO.	NSA-0019231-2024	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
PIMIENTA NEGRA EN GRANO X 100G
MARCA - EL MOLINO VERDE



DESCRIPCION

La pimienta negra aporta un delicioso sabor a tus comidas, pero además, puede ayudarte a adelgazar, mejorar la digestión, aliviar la tos y el resfriado, acelerar el metabolismo y tratar problemas dermatológicos. En la antigüedad la pimienta negra tenía un valor tan elevado, que además de como condimento, también se empleaba como moneda y para ofrecer ofrendas a los dioses. El grano de pimienta es el fruto de una planta denominada Piper nigrum, originaria de la India y sus tres clases más conocidas pertenecen a ella. La única diferencia entre la pimienta negra, blanca y verde es el momento de recolección y su tratamiento posterior.

USOS: Ensaladas, sopas, guisos, pescados, aves, carnes; reposteria. Igualmente se usa medicinalmente.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Contenido: 100GR.

CONDIMENTOS O ALIÑOS (MOLIDOS) VARIEDADES: 1). COMINO;2). PIMIENTA;3). CONDIMENTO COLOR ROJO; 4). CONDIMENTO COLOR AMARILLO;5). CONDIMENTO AJO; MEZCLA DE CONDIMENTOS O ALIÑOS VARIEDADES: 6). CONDIMENTO PARA CARNES Y EMBUTIDOS.	NSA-0017437-2024	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
COMINO MOLIDO X 100 GRS
MARCA - EL REY



DESCRIPCION

El comino es una de las especias más utilizadas en todos los continentes, en parte por lo fácil que es de cultivar y sobre todo por lo agradable y especial que es su sabor. Es parte de la cocina árabe, India, mexicana entre otras muchas...

El comino se utiliza con carnes, arroces y platos de verduras.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Contenido: 100GR.

CONDIMENTOS O ALIÑOS (MOLIDOS) VARIEDADES: 1). COMINO;2). PIMIENTA;3). CONDIMENTO COLOR ROJO; 4). CONDIMENTO COLOR AMARILLO;5). CONDIMENTO AJO; MEZCLA DE CONDIMENTOS O ALIÑOS VARIEDADES: 6). CONDIMENTO PARA CARNES Y EMBUTIDOS.	NSA-0017437-2024	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
CANELA x100
MARCA - EL REY



DESCRIPCION

La canela es una especia con un punto exótico, irresistible a los sentidos, que no solo sirve para endulzar. Su consumo diario es sorprendentemente beneficioso para nuestro organismo y resulta muy sencillo incorporarla a nuestra dieta, por ejemplo, espolvoreando una ligera cantidad sobre el café. Solo necesitas una cucharadita de canela al día para que en tu cuerpo se renueve.

USOS:

Tiene un uso medicinal muy amplio, es de gran importancia en medicina adyurveda.

Se usa en la cocina para dar sabor u olor a diferentes platos tanto dulces como salados.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Contenido: 100GR.

CANELA EN POLVO	NSA-0017437-2024	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
TRIPOLIFOSFATO DE SODIO X 1000GRS
MARCA - TECNAS



DESCRIPCION

Condimentos y premezclas de ingredientes que dan soluciones integrales en la elaboración de derivados cárnicos. Embutidos y paquetes saludables para productos como chorizo, salchicha, jamón, hamburguesa, salchichón, mortadela, butifarra, morcilla, carne molida, nugget, cervecero, cábano, salami, pepperoni, galantina, pollo y pavo relleno, especialidades cárnicas, productos de temporada, entre otros

Paquetes que aportan:

Sabor

Sabor y aditivos funcionales

Sabor, textura y aditivos funcionales

Con perfiles de sabor cárnicos, especiados, picantes, ahumados, rostizados, parrilla, dulces, lácteos, frutales y otros, con todas sus combinaciones.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Contenido: 1000GR.

CONDIMENTOS O ALIÑOS (MOLIDOS) VARIEDADES: 1). COMINO;2). PIMIENTA;3). CONDIMENTO COLOR ROJO; 4). CONDIMENTO COLOR AMARILLO;5). CONDIMENTO AJO; MEZCLA DE CONDIMENTOS O ALIÑOS VARIEDADES: 6). CONDIMENTO PARA CARNES Y EMBUTIDOS.	NSA-0017437-2024	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
TOMILLO EN POLVO X 100 GRS
MARCA - SAYSA



DESCRIPCION

El tomillo es una planta aromática que se usa como condimento en el norte de África y el Mediterráneo. Pero más allá de su función culinaria, esta hierba también tiene propiedades medicinales que combaten cólicos, dolores de estómago o gases, entre otras cosas. De hecho, a lo largo de los siglos ha tenido diferentes usos. PROPIEDADES. Además del sabor agradable que aporta a las comidas, el tomillo es una hierba rica en nutrientes. Contiene un alto aporte en fibra, que ayuda a combatir el estreñimiento y regula el tránsito intestinal. Por otra parte, aunque el calcio de los vegetales no se absorbe igual de bien que otros como el de la leche, el tomillo cuenta con un alto contenido en calcio y fósforo, necesarios para el mantenimiento de huesos y dientes. El tomillo también se puede tomar como infusión para combatir problemas como dolores de estómago, diarreas, o como diurético, eliminando toxinas a través de la orina. También es aconsejable en casos de asma, dolor de garganta y tos. Asimismo, su jugo se emplea como bactericida para enjuagues bucales.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Contenido: 100GR.

ESPECIAS PURAS ENTERAS Y MOLIDAS VARIEDADES; 1. CLAVO, NUEZ MOSCADA, ORÉGANO, CEBOLLA, AJO, COMINO, PIMIENTA, CANELA, TOMILLO, LAUREL, JENGIBRE, CURCUMA. 2. ESPECIAS MOLIDOS; CLAVO, NUEZ MOSCADA, ORÉGANO, CEBOLLA, AJO, COMINO, PIMIENTA, CANELA, TOMILLO, LAUREL, JENGIBRE, CURRY, CURCUMA.	NSA-0018689-2024	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
TOMILLO FRESCO X 100GRS
MARCA - LA CANASTA CAMPESINA



PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

DESCRIPCION

El tomillo es una hierba aromática bastante habitual en la cocina mediterránea. Debido a su intenso olor y característico sabor se utiliza en diferentes elaboraciones, y es un elemento familiar en estofados, escabeches, parrillas, adobos, marinados y aliños, que aporta, además de sus características organolépticas, propiedades digestivas. Formas naturales Fresco. El tomillo fresco se usa frecuentemente como saborizante y para decorar diversas creaciones culinarias. Seco. El uso más común para las hojas secas de tomillo es culinario, con la ventaja de una vida más larga en los estantes, pero también pueden prepararse de manera medicinal. Molido. Esta es una de las formas más populares de usar el tomillo, a menudo combinado con pimienta negra, albahaca y romero. Infusión. Las hojas de tomillo, frescas o secas, se han usado durante siglos en forma de infusión, a fin de extraer sus aceites esenciales y aprovechar sus propiedades medicinales o toxinas a través de la orina. También es aconsejable en casos de asma, dolor de garganta y tos. Asimismo, su jugo se emplea como bactericida para enjuagues bucales.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Contenido: 100GR.

ESPECIAS PURAS ENTERAS Y MOLIDAS VARIEDADES; 1. CLAVO, NUEZ MOSCADA, ORÉGANO, CEBOLLA, AJO, COMINO, PIMIENTA, CANELA, TOMILLO, LAUREL, JENGIBRE, CURCUMA. 2. ESPECIAS MOLIDOS; CLAVO, NUEZ MOSCADA, ORÉGANO, CEBOLLA, AJO, COMINO, PIMIENTA, CANELA, TOMILLO, LAUREL, JENGIBRE, CURRY, CURCUMA.	NSA-0018689-2024	ALIMENTOS	Vigente

FICHA TECNICA
TOMILLO SECO X 1000GRS
MARCA - SAN DIEGO



DESCRIPCION

El tomillo seco es una hierba aromática bastante habitual en la cocina mediterránea. Debido a su intenso olor y característico sabor se utiliza en diferentes elaboraciones, y es un elemento familiar en estofados, escabeches, parrillas, adobos, marinados y aliños, que aporta, además de sus características organolépticas, propiedades digestivas. Formas naturales Fresco. El tomillo seco se usa frecuentemente como saborizante y para decorar diversas creaciones culinarias. Seco. El uso más común para las hojas secas de tomillo es culinario, con la ventaja de una vida más larga en los estantes, pero también pueden prepararse de manera medicinal. Molido. Esta es una de las formas más populares de usar el tomillo, a menudo combinado con pimienta negra, albahaca y romero. Infusión. Las hojas de tomillo, frescas o secas, se han usado durante siglos en forma de infusión, a fin de extraer sus aceites esenciales y aprovechar sus propiedades medicinales.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Contenido: 1000GR.

ESPECIAS PURAS ENTERAS Y MOLIDAS VARIEDADES; 1. CLAVO, NUEZ MOSCADA, ORÉGANO, CEBOLLA, AJO, COMINO, PIMIENTA, CANELA, TOMILLO, LAUREL, JENGIBRE, CURCUMA. 2. ESPECIAS MOLIDOS; CLAVO, NUEZ MOSCADA, ORÉGANO, CEBOLLA, AJO, COMINO, PIMIENTA, CANELA, TOMILLO, LAUREL, JENGIBRE, CURRY, CURCUMA.	NSA-0018689-2024	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
NUEZ MOSCADA MOLIDA x100
MARCA - BADIA



DESCRIPCION

La nuez moscada que conocemos como condimento se encuentra dentro de las valvas del fruto del árbol, y consiste en una pequeña nuececilla de color café, con un fuerte y agradable aroma, que suele rallarse o molerse antes de usarse.

Propiedades para la salud y altamente nutritiva.

Y es que, por si no lo sabías, 100g de nuez moscada aportan aproximadamente 506 Kcal, 28.5 g de carbohidratos, 5.84 g de proteínas, 20.8 g de fibra y 36.31 g de grasas.

Además, esta especia figura como una importante fuente de vitaminas de los grupos A, B1, B2, B3, B6, B9, C y E, y de minerales como el calcio, el potasio, el zinc, el fósforo, el hierro y el sodio.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Contenido: 100GR.

ESPECIAS PURAS ENTERAS Y MOLIDAS VARIEDADES; 1. CLAVO, NUEZ MOSCADA, ORÉGANO, CEBOLLA, AJO, COMINO, PIMIENTA, CANELA, TOMILLO, LAUREL, JENGIBRE, CURCUMA. 2. ESPECIAS MOLIDOS; CLAVO, NUEZ MOSCADA, ORÉGANO, CEBOLLA, AJO, COMINO, PIMIENTA, CANELA, TOMILLO, LAUREL, JENGIBRE, CURRY, CURCUMA.	NSA-0018689-2024	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
CONDIMENTO SABOR A POLLO X 1000 G
MARCA - TECNAS



DESCRIPCION

Condimentos y premezclas de ingredientes que dan soluciones integrales en la elaboración de derivados cárnicos. Embutidos y paquetes saludables para productos como chorizo, salchicha, jamón, hamburguesa, salchichón, mortadela, butifarra, morcilla, carne molida, nugget, cervecero, cábano, salami, pepperoni, galantina, pollo y pavo relleno, especialidades cárnicas, productos de temporada, entre otros

Paquetes que aportan:

Sabor

Sabor y aditivos funcionales

Sabor, textura y aditivos funcionales

Con perfiles de sabor cárnicos, especiados, picantes, ahumados, rostizados, parrilla, dulces, lácteos, frutales y otros, con todas sus combinaciones.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

PESO NETO: 1KG

CONDIMENTOS O ALIÑOS (MOLIDOS) VARIEDADES: 1). COMINO;2). PIMIENTA;3). CONDIMENTO COLOR ROJO; 4). CONDIMENTO COLOR AMARILLO;5). CONDIMENTO AJO; MEZCLA DE CONDIMENTOS O ALIÑOS VARIEDADES: 6). CONDIMENTO PARA CARNES Y EMBUTIDOS.	NSA-0017437-2024	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

COLORANTE EN GEL PARA TEÑIR FONDANT COLOR AMARILLO FRASCO POR ONZA

MARCA - CHEFMASTER



DESCRIPCION

Colorante amarillo en gel para alimentos, ideales para una amplia variedad de proyectos de cocción y horneado. Estos colores altamente concentrados se mezclan fácilmente y proporcionan tonos consistentes. Simplemente agregue una pequeña cantidad de gel de color a la vez, hasta lograr el color deseado.

Ingredientes: agua, glicerina, jarabe de maíz de fructosa alta, azúcar, FD&C amarillo 5 (E102), sorbitol, almidón de alimento modificado, FD&C amarillo 6 (E110), goma de carragennan, goma de agar, benzoato de sodio y sorbato de potasio (preservativos), sal, ácido cítrico.

Certificado por la FDA.

Contenido 28.35g

MEZCLA CON COLORANTE PARA ALIMENTOS: COLOR AMARILLO	NSA-0015124-2023	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

COLORANTE EN GEL PARA TEÑIR FONDANT COLOR AZUL FRASCO POR ONZA

MARCA - CHEFMASTER



DESCRIPCION

Colorante azul en gel para alimentos, ideales para una amplia variedad de proyectos de cocción y horneado. Estos colores altamente concentrados se mezclan fácilmente y proporcionan tonos consistentes. Simplemente agregue una pequeña cantidad de gel de color a la vez, hasta lograr el color deseado.

Ingredientes: agua, glicerina, jarabe de maíz de fructosa alta, azúcar, FD&C amarillo 5 (E102), sorbitol, almidón de alimento modificado, FD&C amarillo 6 (E110), goma de carragennan, goma de agar, benzoato de sodio y sorbato de potasio (preservativos), sal, ácido cítrico.

Certificado por la FDA.

Contenido 28.35g

MEZCLA CON COLORANTE PARA ALIMENTOS: COLOR AZUL	NSA-0015124-2023	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

COLORANTE EN GEL PARA TEÑIR FONDANT COLOR NEGRO FRASCO POR ONZA

MARCA - CHEFMASTER



DESCRIPCION

Colorante negro en gel para alimentos, ideales para una amplia variedad de proyectos de cocción y horneado. Estos colores altamente concentrados se mezclan fácilmente y proporcionan tonos consistentes. Simplemente agregue una pequeña cantidad de gel de color a la vez, hasta lograr el color deseado.

Ingredientes: agua, glicerina, jarabe de maíz de fructosa alta, azúcar, FD&C amarillo 5 (E102), sorbitol, almidón de alimento modificado, FD&C amarillo 6 (E110), goma de carragennan, goma de agar, benzoato de sodio y sorbato de potasio (preservativos), sal, ácido cítrico.

Certificado por la FDA.

Contenido 28.35g

MEZCLA CON COLORANTE PARA ALIMENTOS: COLOR NEGRO	NSA-0015124-2023	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

COLORANTE EN GEL PARA TEÑIR FONDANT COLOR ROJO ESCARLATA FRASCO POR ONZA

MARCA - CHEFMASTER



DESCRIPCION

Colorante rojo escarlata en gel para alimentos, ideales para una amplia variedad de proyectos de cocción y horneado. Estos colores altamente concentrados se mezclan fácilmente y proporcionan tonos consistentes. Simplemente agregue una pequeña cantidad de gel de color a la vez, hasta lograr el color deseado.

Ingredientes: agua, glicerina, jarabe de maíz de fructosa alta, azúcar, FD&C amarillo 5 (E102), sorbitol, almidón de alimento modificado, FD&C amarillo 6 (E110), goma de carragennan, goma de agar, benzoato de sodio y sorbato de potasio (preservativos), sal, ácido cítrico.

Certificado por la FDA.

Contenido 28.35g

MEZCLA CON COLORANTE PARA ALIMENTOS: COLOR ROJO ESCARLATA	NSA-0015124-2023	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

COLORANTE PARA ALIMENTO TONALIDAD AMARILLO HUEVO, EN POLVO SOBRE X 25 GRAMOS

MARCA - JG



DESCRIPCION

Colorante en polvo para alimentos, especial para colorear chocolate y productos de repostería, perfecto para tus figuras en chocolate blanco, cremas grasas o reposteras, entre otros, sin cambiar su sabor. Insoluble en agua.

Modo de empleo: Adicionar y mezclar el producto poco a poco hasta encontrar el color deseado.

Colores disponibles: Amarillo, Azul, Verde, Negro y Rojo.

Contenido: 25 g.

COLORANTE EN POLVO VARIEDADES AMARILLO HUEVO, CAFÉ, NARANJA, FRESA, MORA, UVA, VERDE, ROJO ESCARLATA, ROJO PUNZON.	RSAA22I12113	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
COLORANTE PARA ALIMENTO TONALIDAD CAFÉ EN POLVO SOBRE X 25 GRAMOS
MARCA - JG



DESCRIPCION

Colorante en polvo para alimentos, especial para colorear chocolate y productos de repostería, perfecto para tus figuras en chocolate blanco, cremas grasas o reposteras, entre otros, sin cambiar su sabor. Insoluble en agua.

Modo de empleo: Adicionar y mezclar el producto poco a poco hasta encontrar el color deseado.

Colores disponibles: Amarillo, Azul, Café, Naranja, Fresa, Uva Verde, Negro y Rojo.

Contenido: 25 g.

COLORANTE EN POLVO VARIEDADES AMARILLO HUEVO, CAFÉ, NARANJA, FRESA, MORA, UVA, VERDE, ROJO ESCARLATA, ROJO PUNZON.	RSAA22I12113	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

COLORANTE PARA ALIMENTO TONALIDAD NARANJA EN POLVO SOBRE POR 25 GRAMOS

MARCA - JG



DESCRIPCION

Colorante en polvo para alimentos, especial para colorear chocolate y productos de repostería, perfecto para tus figuras en chocolate blanco, cremas grasas o reposteras, entre otros, sin cambiar su sabor. Insoluble en agua.

Modo de empleo: Adicionar y mezclar el producto poco a poco hasta encontrar el color deseado.

Colores disponibles: Amarillo, Azul, Café, Naranja, Fresa, Uva Verde, Negro y Rojo.

Contenido: 25 g.

COLORANTE EN POLVO VARIEDADES AMARILLO HUEVO, CAFÉ, NARANJA, FRESA, MORA, UVA, VERDE, ROJO ESCARLATA, ROJO PUNZON.	RSAA22I12113	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

COLORANTE PARA ALIMENTO TONALIDAD ROJO FRESA, EN POLVO SOBRE POR 25 GRAMOS

MARCA - JG



DESCRIPCION

Colorante en polvo para alimentos, especial para colorear chocolate y productos de repostería, perfecto para tus figuras en chocolate blanco, cremas grasas o reposteras, entre otros, sin cambiar su sabor. Insoluble en agua.

Modo de empleo: Adicionar y mezclar el producto poco a poco hasta encontrar el color deseado.

Colores disponibles: Amarillo, Azul, Café, Naranja, Fresa, Uva Verde, Negro y Rojo.

Contenido: 25 g.

COLORANTE EN POLVO VARIEDADES AMARILLO HUEVO, CAFÉ, NARANJA, FRESA, MORA, UVA, VERDE, ROJO ESCARLATA, ROJO PUNZON.	RSAA22I12113	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

COLORANTE PARA ALIMENTO TONALIDAD ROJO MORA, EN POLVO SOBRE POR 25 GRAMOS

MARCA - JG



DESCRIPCION

Colorante en polvo para alimentos, especial para colorear chocolate y productos de repostería, perfecto para tus figuras en chocolate blanco, cremas grasas o reposteras, entre otros, sin cambiar su sabor. Insoluble en agua.

Modo de empleo: Adicionar y mezclar el producto poco a poco hasta encontrar el color deseado.

Colores disponibles: Amarillo, Azul, Café, Naranja, Mora, Fresa, Uva Verde, Negro y Rojo.

Contenido: 25 g.

COLORANTE EN POLVO VARIEDADES AMARILLO HUEVO, CAFÉ, NARANJA, FRESA, MORA, UVA, VERDE, ROJO ESCARLATA, ROJO PUNZON.	RSAA22I12113	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

COLORANTE PARA ALIMENTO TONALIDAD UVA, EN POLVO SOBRE POR 25 GRAMOS

MARCA - JG



DESCRIPCION

Colorante en polvo para alimentos, especial para colorear chocolate y productos de repostería, perfecto para tus figuras en chocolate blanco, cremas grasas o reposteras, entre otros, sin cambiar su sabor. Insoluble en agua.

Modo de empleo: Adicionar y mezclar el producto poco a poco hasta encontrar el color deseado.

Colores disponibles: Amarillo, Azul, Café, Naranja, Mora, Fresa, Uva Verde, Negro y Rojo.

Contenido: 25 g.

COLORANTE EN POLVO VARIEDADES AMARILLO HUEVO, CAFÉ, NARANJA, FRESA, MORA, UVA, VERDE, ROJO ESCARLATA, ROJO PUNZON.	RSAA22I12113	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

COLORANTE PARA ALIMENTO TONALIDAD VERDE, EN POLVO SOBRE POR 25 GRAMOS

MARCA - JG



DESCRIPCION

Colorante en polvo para alimentos, especial para colorear chocolate y productos de repostería, perfecto para tus figuras en chocolate blanco, cremas grasas o reposteras, entre otros, sin cambiar su sabor. Insoluble en agua.

Modo de empleo: Adicionar y mezclar el producto poco a poco hasta encontrar el color deseado.

Colores disponibles: Amarillo, Azul, Café, Naranja, Mora, Fresa, Uva Verde, Negro y Rojo.

Contenido: 25 g.

COLORANTE EN POLVO VARIEDADES AMARILLO HUEVO, CAFÉ, NARANJA, FRESA, MORA, UVA, VERDE, ROJO ESCARLATA, ROJO PUNZON.	RSAA22I12113	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
COLORANTE ROJO ESCARLATA EN POLVO SOBRE POR 25 GRAMOS
MARCA - JG



DESCRIPCION

Colorante en polvo para alimentos, especial para colorear chocolate y productos de repostería, perfecto para tus figuras en chocolate blanco, cremas grasas o reposteras, entre otros, sin cambiar su sabor. Insoluble en agua.

Modo de empleo: Adicionar y mezclar el producto poco a poco hasta encontrar el color deseado.

Colores disponibles: Amarillo, Azul, Café, Naranja, Mora, Fresa, Uva Verde, Negro y Rojo.

Contenido: 25 g.

COLORANTE EN POLVO VARIEDADES AMARILLO HUEVO, CAFÉ, NARANJA, FRESA, MORA, UVA, VERDE, ROJO ESCARLATA, ROJO PUNZON.	RSAA22I12113	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
COLORANTE ROJO PUNZO - SOBRE POR 25 GRAMOS
MARCA - JG



DESCRIPCION

Colorante en polvo para alimentos, especial para colorear chocolate y productos de repostería, perfecto para tus figuras en chocolate blanco, cremas grasas o reposteras, entre otros, sin cambiar su sabor. Insoluble en agua.

Modo de empleo: Adicionar y mezclar el producto poco a poco hasta encontrar el color deseado.

Colores disponibles: Amarillo, Azul, Café, Naranja, Mora, Fresa, Uva Verde, Negro y Rojo.

Contenido: 25 g.

COLORANTE EN POLVO VARIEDADES AMARILLO HUEVO, CAFÉ, NARANJA, FRESA, MORA, UVA, VERDE, ROJO ESCARLATA, ROJO PUNZON.	RSAA22I12113	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
COLOR AMARILLO AP 10 X 100 ML.
MARCA - JG



DESCRIPCION

Colorante para alimentos, especial para colorear chocolate y productos de repostería, perfecto para tus figuras en chocolate blanco, cremas grasas o reposteras, entre otros, sin cambiar su sabor. Insoluble en agua.

Modo de empleo: Adicionar y mezclar el producto poco a poco hasta encontrar el color deseado.

Colores disponibles: Amarillo, Azul, Café, Naranja, Mora, Fresa, Uva Verde, Negro y Rojo.

Contenido: 100ML.

COLORANTES ARTIFICIALES VARIEDADES AMARILLO HUEVO, CAFÉ, NARANJA, FRESA, MORA, UVA, VERDE, ROJO ESCARLATA, ROJO PUNZON.	RSAA22I12113	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
COLOR AMARILLO GOLDINE X 100 ML.
MARCA - JG



DESCRIPCION

Colorante para alimentos, especial para colorear chocolate y productos de repostería, perfecto para tus figuras en chocolate blanco, cremas grasas o reposteras, entre otros, sin cambiar su sabor. Insoluble en agua.

Modo de empleo: Adicionar y mezclar el producto poco a poco hasta encontrar el color deseado.

Colores disponibles: Amarillo, Azul, Café, Naranja, Mora, Fresa, Uva Verde, Negro y Rojo.

Contenido: 100ML.

COLORANTES ARTIFICIALES VARIEDADES AMARILLO HUEVO, CAFÉ, NARANJA, FRESA, MORA, UVA, VERDE, ROJO ESCARLATA, ROJO PUNZON.	RSAA22I12113	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
COLOR AMARILLO SUNSET X 100 ML
MARCA - JG



DESCRIPCION

Colorante para alimentos, especial para colorear chocolate y productos de repostería, perfecto para tus figuras en chocolate blanco, cremas grasas o reposteras, entre otros, sin cambiar su sabor. Insoluble en agua.

Modo de empleo: Adicionar y mezclar el producto poco a poco hasta encontrar el color deseado.

Colores disponibles: Amarillo, Azul, Café, Naranja, Mora, Fresa, Uva Verde, Negro y Rojo.

Contenido: 100ML.

COLORANTES ARTIFICIALES VARIEDADES AMARILLO HUEVO, CAFÉ, NARANJA, FRESA, MORA, UVA, VERDE, ROJO ESCARLATA, ROJO PUNZON.	RSAA22I12113	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
COLOR AZUL VEGETAL X 100 ML
MARCA - JG



DESCRIPCION

Colorante para alimentos, especial para colorear chocolate y productos de repostería, perfecto para tus figuras en chocolate blanco, cremas grasas o reposteras, entre otros, sin cambiar su sabor. Insoluble en agua.

Modo de empleo: Adicionar y mezclar el producto poco a poco hasta encontrar el color deseado.

Colores disponibles: Amarillo, Azul, Café, Naranja, Mora, Fresa, Uva Verde, Negro y Rojo.

Contenido: 100ML.

COLORANTES ARTIFICIALES VARIEDADES AMARILLO HUEVO, CAFÉ, NARANJA, FRESA, MORA, UVA, VERDE, ROJO ESCARLATA, ROJO PUNZON.	RSAA22I12113	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
COLOR CARAMELO X 100 ML.
MARCA - JG



DESCRIPCION

Colorante para alimentos, especial para colorear chocolate y productos de repostería, perfecto para tus figuras en chocolate blanco, cremas grasas o reposteras, entre otros, sin cambiar su sabor. Insoluble en agua.

Modo de empleo: Adicionar y mezclar el producto poco a poco hasta encontrar el color deseado.

Colores disponibles: Amarillo, Azul, Café, Naranja, Mora, Fresa, Uva Verde, Negro y Rojo.

Contenido: 100ML.

COLORANTES ARTIFICIALES VARIEDADES AMARILLO HUEVO, CAFÉ, NARANJA, FRESA, MORA, UVA, VERDE, ROJO ESCARLATA, ROJO PUNZON.	RSAA22I12113	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
COLOR DORADO EN POLVO X 100 GRAMOS
MARCA - JG



DESCRIPCION

Colorante para alimentos, especial para colorear chocolate y productos de repostería, perfecto para tus figuras en chocolate blanco, cremas grasas o reposteras, entre otros, sin cambiar su sabor. Insoluble en agua.

Modo de empleo: Adicionar y mezclar el producto poco a poco hasta encontrar el color deseado.

Colores disponibles: Amarillo, Azul, Café, Naranja, Mora, Fresa, Uva Verde, Negro y Rojo.

Contenido: 100GR.

COLORANTES ARTIFICIALES VARIEDADES AMARILLO HUEVO, CAFÉ, NARANJA, FRESA, MORA, UVA, VERDE, ROJO ESCARLATA, ROJO PUNZON.	RSAA22I12113	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
COLOR NARANJA CHORIZO X 500G
MARCA - TECNAS



DESCRIPCION

Condimentos y premezclas de ingredientes que dan soluciones integrales en la elaboración de derivados cárnicos. Embutidos y paquetes saludables para productos como chorizo, salchicha, jamón, hamburguesa, salchichón, mortadela, butifarra, morcilla, carne molida, nugget, cervecero, cábano, salami, pepperoni, galantina, pollo y pavo relleno, especialidades cárnicas, productos de temporada, entre otros.

Paquetes que aportan: Sabor Sabor y aditivos funcionales Sabor, textura y aditivos funcionales Con perfiles de sabor cárnicos, especiados, picantes, ahumados, rostizados, parrilla, dulces, lácteos, frutales y otros, con todas sus combinaciones.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Contenido: 500GR.

CONDIMENTOS O ALIÑOS (MOLIDOS) VARIEDADES: 1). COMINO;2). PIMIENTA;3). CONDIMENTO COLOR ROJO; 4). CONDIMENTO COLOR AMARILLO;5). CONDIMENTO AJO; MEZCLA DE CONDIMENTOS O ALIÑOS VARIEDADES: 6). CONDIMENTO PARA CARNES.	NSA-0017437-2024	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
COLOR NARANJA NATURAL IP 2301 X 100 ML.
MARCA - JG



DESCRIPCION

Colorante para alimentos, especial para colorear chocolate y productos de repostería, perfecto para tus figuras en chocolate blanco, cremas grasas o reposteras, entre otros, sin cambiar su sabor. Insoluble en agua.

Modo de empleo: Adicionar y mezclar el producto poco a poco hasta encontrar el color deseado.

Colores disponibles: Amarillo, Azul, Café, Naranja, Mora, Fresa, Uva Verde, Negro y Rojo.

Contenido: 100GR.

COLORANTES ARTIFICIALES VARIEDADES AMARILLO HUEVO, CAFÉ, NARANJA, FRESA, MORA, UVA, VERDE, ROJO ESCARLATA, ROJO PUNZON.	RSAA22I12113	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
COLOR PLATEADO EN POLVO X 100 GRAMOS
MARCA - JG



DESCRIPCION

Colorante para alimentos, especial para colorear chocolate y productos de repostería, perfecto para tus figuras en chocolate blanco, cremas grasas o reposteras, entre otros, sin cambiar su sabor. Insoluble en agua.

Modo de empleo: Adicionar y mezclar el producto poco a poco hasta encontrar el color deseado.

Colores disponibles: Amarillo, Azul, Café, Naranja, Mora, Fresa, Uva Verde, Negro y Rojo.

Contenido: 100GR.

COLORANTES ARTIFICIALES VARIEDADES AMARILLO HUEVO, CAFÉ, NARANJA, FRESA, MORA, UVA, VERDE, ROJO ESCARLATA, ROJO PUNZON.	RSAA22I12113	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
COLOR ROJO EN PÓLVO X 500 GRS.
MARCA - JG



DESCRIPCION

Colorante para alimentos, especial para colorear chocolate y productos de repostería, perfecto para tus figuras en chocolate blanco, cremas grasas o reposteras, entre otros, sin cambiar su sabor. Insoluble en agua.

Modo de empleo: Adicionar y mezclar el producto poco a poco hasta encontrar el color deseado.

Colores disponibles: Amarillo, Azul, Café, Naranja, Mora, Fresa, Uva Verde, Negro y Rojo.

Contenido: 500GR.

COLORANTES ARTIFICIALES VARIEDADES AMARILLO HUEVO, CAFÉ, NARANJA, FRESA, MORA, UVA, VERDE, ROJO ESCARLATA, ROJO PUNZON.	RSAA22I12113	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
COLOR ROJO PUNCEAU X 500 GRS
MARCA - JG



DESCRIPCION

Colorante para alimentos, especial para colorear chocolate y productos de repostería, perfecto para tus figuras en chocolate blanco, cremas grasas o reposteras, entre otros, sin cambiar su sabor. Insoluble en agua.

Modo de empleo: Adicionar y mezclar el producto poco a poco hasta encontrar el color deseado.

Colores disponibles: Amarillo, Azul, Café, Naranja, Mora, Fresa, Uva Verde, Negro y Rojo.

Contenido: 500GR.

COLORANTES ARTIFICIALES VARIEDADES AMARILLO HUEVO, CAFÉ, NARANJA, FRESA, MORA, UVA, VERDE, ROJO ESCARLATA, ROJO PUNZON.	RSAA22I12113	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

COLORANTE EN POLVO, CERTIFICADO PARA ALIMENTO COLOR ROJO PUNZON X 250ML

MARCA - JG



DESCRIPCION

Colorante para alimentos, especial para colorear chocolate y productos de repostería, perfecto para tus figuras en chocolate blanco, cremas grasas o reposteras, entre otros, sin cambiar su sabor. Insoluble en agua.

Modo de empleo: Adicionar y mezclar el producto poco a poco hasta encontrar el color deseado.

Colores disponibles: Amarillo, Azul, Café, Naranja, Mora, Fresa, Uva Verde, Negro y Rojo.

Contenido: 250GR.

COLORANTES ARTIFICIALES VARIEDADES AMARILLO HUEVO, CAFÉ, NARANJA, FRESA, MORA, UVA, VERDE, ROJO ESCARLATA, ROJO PUNZON.	RSAA22I12113	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

COLORANTE EN POLVO, CERTIFICADO PARA ALIMENTOS , COLOR AMARILLO HUEVO X 250ML

MARCA - JG



DESCRIPCION

Colorante para alimentos, especial para colorear chocolate y productos de repostería, perfecto para tus figuras en chocolate blanco, cremas grasas o reposteras, entre otros, sin cambiar su sabor. Insoluble en agua.

Modo de empleo: Adicionar y mezclar el producto poco a poco hasta encontrar el color deseado.

Colores disponibles: Amarillo, Azul, Café, Naranja, Mora, Fresa, Uva Verde, Negro y Rojo.

Contenido: 250GR.

COLORANTES ARTIFICIALES VARIEDADES AMARILLO HUEVO, CAFÉ, NARANJA, FRESA, MORA, UVA, VERDE, ROJO ESCARLATA, ROJO PUNZON.	RSAA22I12113	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
COLORANTE EN POLVO, CERTIFICADO PARA ALIMENTOS, COLOR AZUL X 250ML
MARCA - JG



DESCRIPCION

Colorante para alimentos, especial para colorear chocolate y productos de repostería, perfecto para tus figuras en chocolate blanco, cremas grasas o reposteras, entre otros, sin cambiar su sabor. Insoluble en agua.

Modo de empleo: Adicionar y mezclar el producto poco a poco hasta encontrar el color deseado.

Colores disponibles: Amarillo, Azul, Café, Naranja, Mora, Fresa, Uva Verde, Negro y Rojo.

Contenido: 250GR.

COLORANTES ARTIFICIALES VARIEDADES AMARILLO HUEVO, CAFÉ, NARANJA, FRESA, MORA, UVA, VERDE, ROJO ESCARLATA, ROJO PUNZON.	RSAA22I12113	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

COLORANTE EN POLVO, CERTIFICADO PARA ALIMENTOS, COLOR ROJO MORA X 250 ML

MARCA - JG



DESCRIPCION

Colorante para alimentos, especial para colorear chocolate y productos de repostería, perfecto para tus figuras en chocolate blanco, cremas grasas o reposteras, entre otros, sin cambiar su sabor. Insoluble en agua.

Modo de empleo: Adicionar y mezclar el producto poco a poco hasta encontrar el color deseado.

Colores disponibles: Amarillo, Azul, Café, Naranja, Mora, Fresa, Uva Verde, Negro y Rojo.

Contenido: 250GR.

COLORANTES ARTIFICIALES VARIEDADES AMARILLO HUEVO, CAFÉ, NARANJA, FRESA, MORA, UVA, VERDE, ROJO ESCARLATA, ROJO PUNZON.	RSAA22I12113	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

COLORANTE EN POLVO CERTIFICADO PARA ALIMENTOS COLOR VERDE MENTA LIMÓN X 250 ML

MARCA - JG



DESCRIPCION

Colorante para alimentos, especial para colorear chocolate y productos de repostería, perfecto para tus figuras en chocolate blanco, cremas grasas o reposteras, entre otros, sin cambiar su sabor. Insoluble en agua.

Modo de empleo: Adicionar y mezclar el producto poco a poco hasta encontrar el color deseado.

Colores disponibles: Amarillo, Azul, Café, Naranja, Mora, Fresa, Uva Verde, Negro y Rojo.

Contenido: 250GR.

COLORANTES ARTIFICIALES VARIEDADES AMARILLO HUEVO, CAFÉ, NARANJA, FRESA, MORA, UVA, VERDE, ROJO ESCARLATA, ROJO PUNZON.	RSAA22I12113	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
COLORANTE RF MORA NATURAL BQ 8201 X 100 ML
MARCA - JG



DESCRIPCION

Colorante para alimentos, especial para colorear chocolate y productos de repostería, perfecto para tus figuras en chocolate blanco, cremas grasas o reposteras, entre otros, sin cambiar su sabor. Insoluble en agua.

Modo de empleo: Adicionar y mezclar el producto poco a poco hasta encontrar el color deseado.

Colores disponibles: Amarillo, Azul, Café, Naranja, Mora, Fresa, Uva Verde, Negro y Rojo.

Contenido: 100ML.

COLORANTES ARTIFICIALES VARIEDADES AMARILLO HUEVO, CAFÉ, NARANJA, FRESA, MORA, UVA, VERDE, ROJO ESCARLATA, ROJO PUNZON.	RSAA22I12113	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

COLORANTE ROJO DE FRESA FRUTILLA NATURAL BP 173 - 01 X 100 ML.

MARCA - JG



DESCRIPCION

Colorante para alimentos, especial para colorear chocolate y productos de repostería, perfecto para tus figuras en chocolate blanco, cremas grasas o reposteras, entre otros, sin cambiar su sabor. Insoluble en agua.

Modo de empleo: Adicionar y mezclar el producto poco a poco hasta encontrar el color deseado.

Colores disponibles: Amarillo, Azul, Café, Naranja, Mora, Fresa, Uva Verde, Negro y Rojo.

Contenido: 100ML.

COLORANTES ARTIFICIALES VARIEDADES AMARILLO HUEVO, CAFÉ, NARANJA, FRESA, MORA, UVA, VERDE, ROJO ESCARLATA, ROJO PUNZON.	RSAA22I12113	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

COLORANTES LIQUIDO GOTERO, COLORANTES PARA ALIMENTOS. FRASCO GOTERO X30 CC

MARCA - JG



DESCRIPCION

Colorante para alimentos, especial para colorear chocolate y productos de repostería, perfecto para tus figuras en chocolate blanco, cremas grasas o reposteras, entre otros, sin cambiar su sabor. Insoluble en agua.

Modo de empleo: Adicionar y mezclar el producto poco a poco hasta encontrar el color deseado.

Colores disponibles: Amarillo, Azul, Café, Naranja, Mora, Fresa, Uva Verde, Negro y Rojo.

Contenido: 30ML.

COLORANTES ARTIFICIALES VARIEDADES AMARILLO HUEVO, CAFÉ, NARANJA, FRESA, MORA, UVA, VERDE, ROJO ESCARLATA, ROJO PUNZON.	RSAA22I12113	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

COLORANTES PEQUEÑOS EN POLVO LIPOSOLUBLES (ROJO, AZUL, AMARILLO, VERDE, NEGRO, ROSA, NARANJA, CAFÉ, VIOLET,) POR UNIDAD. GRADO ALIMENTICIO LIPOSOLUBLE PARA CHOCOLATE

MARCA - JG



DESCRIPCION

Colorante para alimentos, especial para colorear chocolate y productos de repostería, perfecto para tus figuras en chocolate blanco, cremas grasas o reposteras, entre otros, sin cambiar su sabor. Insoluble en agua.

Modo de empleo: Adicionar y mezclar el producto poco a poco hasta encontrar el color deseado.

Colores disponibles: Amarillo, Azul, Café, Naranja, Mora, Fresa, Uva Verde, Negro y Rojo.

Contenido: 30ML.

COLORANTES ARTIFICIALES VARIEDADES AMARILLO HUEVO, CAFÉ, NARANJA, FRESA, MORA, UVA, VERDE, ROJO ESCARLATA, ROJO PUNZON.	RSAA22I12113	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

CÓDIGO: UESFT004 Versión: 16 Fecha: 21/02/2020	SAL REFINADA APTA PARA CONSUMO HUMANO ORIGEN MINA ALIMENTOS	Brinsa

FICHA TÉCNICA

NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO	SAL REFINADA YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	SAL REFISAL
PAIS	COLOMBIA
ORIGEN	ORIGEN MINA
REGISTRO SANITARIO	RSIAE17M01994
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Es un producto de origen mina, obtenido a partir de la cristalización por evaporación mecánica o Vacuum Pan de salinas terrestres. Es un sólido cristalino, blanco, higroscópico y altamente soluble en agua.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cloruro de sodio, fluoruro de potasio, yoduro/yodato de potasio y anticompactante (Ferrocianuro de sodio E-535).

ESPECIFICACIONES DE CONTROL

Caracteristicas Fisicoquímicas

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE ENSAYO
	Minimo	Máximo		
Cloruro de sodio (base seca)	99,00	-	% m/m NaCl	Potenciométrico
Yoduro	50	100	mg I-/kg	Ión Selectivo
Fluoruro	180	220	mg F-/kg	Ión Selectivo
Calcio	-	1000	mg Ca++/kg	Absorción Atómica
Magnesio	-	800	mg Mg++/kg	Absorción Atómica
Humedad	-	0,200	% m/m	Gravimetría
Otros insolubles en agua	-	1600	mg/kg	Gravimetría
Anticompactante (E-535)	-	10	$Na_4Fe(CN)6$ mg/kg	Espectrofotometría
Sulfatos	-	2800	mg SO_4 - - / kg	Espectrofotometría
Granulometría M-20	80,00	-	% m/m pasa	Gravimetría
Granulometría M-60	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría
Granulometría M-70	-	20,00	% m/m pasa	Gravimetría
Granulometría M-80	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría

Metales Pesados

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE MEDICIÓN
	Mínimo	Máximo		
Arsénico	-	1	mg As/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Cobre	N/A	N/A	mg Cu/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Plomo	-	1	mg Pb/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Cadmio	-	0.5	mg Cd/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Mercurio	-	0.1	mg Hg/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma

Los parámetros de contenido de Yodo y Flúor en la sal purificada, refinada, yodada y fluorizada para consumo humano deben cumplir con la norma obligatoria vigente para el país de destino del producto. En los casos donde el cliente requiera una especificación diferente, se debe tener permiso de la autoridad competente y pactar dicho(s) requisito(s) a través de modificación del contrato.

Recuentos Microbiológicos

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE MEDICIÓN
	Mínimo	Máximo		
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Características Sensoriales

Apariencia	Sólido cristalino y blanco.
Aroma	Inodoro, sin aromas extraños.
Sabor	Salado. Característico a sal.

VALOR NUTRICIONAL

TAMAÑO DE RACIÓN: 1/4 DE CUCHARADITA (1.5 g). CANTIDAD DE NUTRIENTES POR RACIÓN:

NUTRIENTE	CANTIDAD	UNIDADES	% VALOR DIARIO
Calorías	0	kcal	0
Grasa Total	0	mg	0
Sodio	590	mg	25
Carbohidrato Total	0	g	0
Proteína	0	g	0

No es una fuente significativa de Calorías de la grasa, grasa saturada, Grasas Trans, Colesterol, Azúcares, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro.

Los porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus consumos calóricos.

CONTENIDO DE ALERGENOS	No contiene

EMPAQUE Y PRESENTACIONES

CANTIDAD EMPACADA	MATERIAL DEL EMPAQUE		PRESENTACIÓN
	Primario	Secundario	
870 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag
850 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag
500 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag
50 kg	Polipropileno laminado	N/A	Saco
80 lb	Polipropileno laminado	N/A	Saco
25 kg	Polipropileno laminado	N/A	Saco
25 lb	Polipropileno laminado	N/A	Saco
3 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 6
2 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 10
1 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 20
1 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 21
500 g	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 25
150 g	Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24
130 g	Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24
115 g	Salero en Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24
750 g	Salero en Polietileno	Bandeja de cartón / termoencogido	Caja x 12
650 g	Salero en Polietileno	Bandeja de cartón / termoencogido	Caja x 24
1 g	Sobre	Caja de cartón/ caja corrugada	Caja de 12 cajas x 100 sobres

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	Interpretación del código del lote: El código del lote corresponde a la fecha de Empaque de sal en bolsa y salero nos da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día/Turno-N° De Máquina-País. Por ejemplo si el número del lote es L: 51005/1131 corresponde a la fecha de Empaque 05 de Octubre de 2015, en el turno de trabajo 01, en la máquina envasadora número 13 y su destino es Colombia. Para el Empaque de sal en saco el código de lote nos da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día / hora militar- N° de Máquina-País. Por ejemplo si el número del lote es L: 51005/15:35 13 1 corresponde a la fecha de Empaque 05 de Octubre de 2015, a las 15:35, en la máquina envasadora número 13 y su destino es Colombia. Para el Empaque de sal en saco producida en turno 3 después de las 00:00h (hora militar), el código de lote tiene doble renglón de acuerdo con: Renglón 1: Año-Mes-Día/Turno – N° de Máquina-País. Renglón 2: Año-Mes-Día- Hora militar del empaquetado. Por ejemplo si el número del lote es: Renglón 1 (L90927/32081), Renglón 2 (90928 14:49), entonces corresponde a la fecha de producción del 27 de Septiembre de 2019, en el turno 3, maquina 208, país destino Colombia, y su empaquetado corresponde al 28 de Septiembre de 2019, a las 14:49.
VIDA ÚTIL	Según CODEX STAN 1 - 1985 Numeral 4.7.1, VI y Resolución 5109 del 29 de diciembre del 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Numeral 5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación, 5.6.3 (g); no se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para: sal apta para consumo / sal de calidad alimentaria.
REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS APLICABLES	Cumple con el Decreto 0547 de 1996. Sal para consumo humano. Resolución 4506 de 2013. Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano. Resolución 2671 de 2014. Por la cual se modifica la resolución 4506 de 2013.
INSTRUCCIONES DE USO	Para alimentos sólidos esparcir homogéneamente sobre la superficie, para alimentos líquidos disolver y homogeneizar la mezcla. Use antes, durante o después de la preparación de los alimentos.
CLIENTES POTENCIALES	Institucional y Consumo masivo.
CLIENTES VULNERABLES	Personas hipertensas.
USOS NO ESPERADOS DEL PRODUCTO	Industria química.
MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN	Terrestre, marítimo por contenedores.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	La sal consumo humano, se almacena sobre estibas en una bodega cubierta y seca, alejada de cualquier foco de contaminación e insalubridad; protegida del ambiente exterior. El lugar deberá estar destinado al almacenamiento exclusivo de sal consumo humano, de manera tal que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la calidad. inocuidad, funcionalidad e integridad del mismo.
CONDICIONES DE MANEJO Y TRANSPORTE	La manipulación del producto en cargue, transvase, descargue, disolución, mezcla y toma de muestra no presenta riesgo. Es conveniente el uso de protección respiratoria cuando se presente formación de polvo en gran cantidad. Los vehículos utilizados para el transporte deberán tener bien barrido el piso y limpios los parales y barandas. Además estarán dotados de carpas para proteger la carga de la lluvia y polvo durante el viaje. No se deben cargar en vehículos que en el último viaje hayan transportado harina de pescado, ganado, jabones, abonos, cueros, insecticidas, herbicidas y derivados del petróleo u otro producto que genere olores fuertes o persistentes que puedan ser absorbidos por el producto, deteriorándose el sabor y la buena calidad del mismo.
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES	El uso final del producto es de responsabilidad absoluta y aceptada por el cliente. La información se ha consignado a título ilustrativo y no sustituye las patentes o licencias sobre el uso del producto. EVITE FALSIFICACIONES. Destruya el material de empaque cuando termine su contenido.
INFORMACIÓN ADICIONAL	**Servicio al cliente** Fijo: 1+8793602 Línea Nacional: 018000519995 Cel: 3112599194 Mail: atencionalcliente@brinsa.com.co **Centro de Producción y Exportaciones** Betania Km. 6 vía Cajicá - Zipaquirá Tel.: (57)-(1) 883-3555 Fax.: (57)-(1) 883-3555 **Bogotá: Ventas y Mercadeo Nacional** Calle 98 # 9a - 46 Piso 5 Tel.: (57)-(1) 883-3555 Fax.: (57)-(1) 883-3555 Ext.1501 **Medellín:** Cra.33 #7-41 Piso 2 y 3 Tel.: (57)-(4) 335 5060 Fax.: (57)-(4) 335 5060 Ext.1110 **Brinsa Dominicana:** Carretera Nigua Km 20, Nigua - San Cristóbal Tel.: (809)957 2923 **Brinsa Costa Rica BCR S.A.** Oficinas Centrales: San José - La Uraca Tel.: (506)2296 8686 Fax.: (506)2520 0127 **Brinsa S.A. Nit: 800-221-789-2** A.A. 3005 Bogotá, D.C. Colombia - Sur América

LA IMPRESIÓN DE ESTE DOCUMENTO ES COPIA NO CONTROLADA DEL SISTEMA DE CALIDAD

PROVEEDURIA DE NORTE SBA

CÓDIGO: UESFT004 Versión: 16 Fecha: 21/02/2020	SAL REFINADA APTA PARA CONSUMO HUMANO ORIGEN MINA ALIMENTOS	Brinsa

FICHA TÉCNICA

NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO	SAL REFINADA YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	SAL REFISAL
PAIS	COLOMBIA
ORIGEN	ORIGEN MINA
REGISTRO SANITARIO	RSIAE17M01994
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Es un producto de origen mina, obtenido a partir de la cristalización por evaporación mecánica o Vacuum Pan de salinas terrestres. Es un sólido cristalino, blanco, higroscópico y altamente soluble en agua.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cloruro de sodio, fluoruro de potasio, yoduro/yodato de potasio y anticompactante (Ferrocianuro de sodio E-535).

ESPECIFICACIONES DE CONTROL

Caracteristicas Fisicoquímicas

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE ENSAYO
	Minimo	Máximo		
Cloruro de sodio (base seca)	99,00	-	% m/m NaCl	Potenciométrico
Yoduro	50	100	mg I-/kg	Ión Selectivo
Fluoruro	180	220	mg F-/kg	Ión Selectivo
Calcio	-	1000	mg Ca++/kg	Absorción Atómica
Magnesio	-	800	mg Mg++/kg	Absorción Atómica
Humedad	-	0,200	% m/m	Gravimetría
Otros insolubles en agua	-	1600	mg/kg	Gravimetría
Anticompactante (E-535)	-	10	$Na_4Fe(CN)6$ mg/kg	Espectrofotometría
Sulfatos	-	2800	mg SO_4 - - / kg	Espectrofotometría
Granulometría M-20	80,00	-	% m/m pasa	Gravimetría
Granulometría M-60	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría
Granulometría M-70	-	20,00	% m/m pasa	Gravimetría
Granulometría M-80	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría

Metales Pesados

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE MEDICIÓN
	Mínimo	Máximo		
Arsénico	-	1	mg As/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Cobre	N/A	N/A	mg Cu/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Plomo	-	1	mg Pb/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Cadmio	-	0.5	mg Cd/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Mercurio	-	0.1	mg Hg/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma

Los parámetros de contenido de Yodo y Flúor en la sal purificada, refinada, yodada y fluorizada para consumo humano deben cumplir con la norma obligatoria vigente para el país de destino del producto. En los casos donde el cliente requiera una especificación diferente, se debe tener permiso de la autoridad competente y pactar dicho(s) requisito(s) a través de modificación del contrato.

Recuentos Microbiológicos

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE MEDICIÓN
	Mínimo	Máximo		
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Características Sensoriales

Apariencia	Sólido cristalino y blanco.
Aroma	Inodoro, sin aromas extraños.
Sabor	Salado. Característico a sal.

VALOR NUTRICIONAL

TAMAÑO DE RACIÓN: 1/4 DE CUCHARADITA (1.5 g). CANTIDAD DE NUTRIENTES POR RACIÓN:

NUTRIENTE	CANTIDAD	UNIDADES	% VALOR DIARIO
Calorías	0	kcal	0
Grasa Total	0	mg	0
Sodio	590	mg	25
Carbohidrato Total	0	g	0
Proteína	0	g	0

No es una fuente significativa de Calorías de la grasa, grasa saturada, Grasas Trans, Colesterol, Azúcares, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro.

Los porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus consumos calóricos.

CONTENIDO DE ALERGENOS	No contiene

EMPAQUE Y PRESENTACIONES

CANTIDAD EMPACADA	MATERIAL DEL EMPAQUE		PRESENTACIÓN
	Primario	Secundario	
870 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag
850 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag
500 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag
50 kg	Polipropileno laminado	N/A	Saco
80 lb	Polipropileno laminado	N/A	Saco
25 kg	Polipropileno laminado	N/A	Saco
25 lb	Polipropileno laminado	N/A	Saco
3 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 6
2 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 10
1 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 20
1 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 21
500 g	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 25
150 g	Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24
130 g	Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24
115 g	Salero en Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24
750 g	Salero en Polietileno	Bandeja de cartón / termoencogido	Caja x 12
650 g	Salero en Polietileno	Bandeja de cartón / termoencogido	Caja x 24
1 g	Sobre	Caja de cartón/ caja corrugada	Caja de 12 cajas x 100 sobres

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	Interpretación del código del lote: El código del lote corresponde a la fecha de Empaque de sal en bolsa y salero nos da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día/Turno-N° De Máquina-País. Por ejemplo si el número del lote es L: 51005/1131 corresponde a la fecha de Empaque 05 de Octubre de 2015, en el turno de trabajo 01, en la máquina envasadora número 13 y su destino es Colombia. Para el Empaque de sal en saco el código de lote nos da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día / hora militar- N° de Máquina-País. Por ejemplo si el número del lote es L: 51005/15:35 13 1 corresponde a la fecha de Empaque 05 de Octubre de 2015, a las 15:35, en la máquina envasadora número 13 y su destino es Colombia. Para el Empaque de sal en saco producida en turno 3 después de las 00:00h (hora militar), el código de lote tiene doble renglón de acuerdo con: Renglón 1: Año-Mes-Día/Turno – N° de Máquina-País. Renglón 2: Año-Mes-Día- Hora militar del empaquetado. Por ejemplo si el número del lote es: Renglón 1 (L90927/32081), Renglón 2 (90928 14:49), entonces corresponde a la fecha de producción del 27 de Septiembre de 2019, en el turno 3, maquina 208, país destino Colombia, y su empaquetado corresponde al 28 de Septiembre de 2019, a las 14:49.
VIDA ÚTIL	Según CODEX STAN 1 - 1985 Numeral 4.7.1, VI y Resolución 5109 del 29 de diciembre del 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Numeral 5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación, 5.6.3 (g); no se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para: sal apta para consumo / sal de calidad alimentaria.
REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS APLICABLES	Cumple con el Decreto 0547 de 1996. Sal para consumo humano. Resolución 4506 de 2013. Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano. Resolución 2671 de 2014. Por la cual se modifica la resolución 4506 de 2013.
INSTRUCCIONES DE USO	Para alimentos sólidos esparcir homogéneamente sobre la superficie, para alimentos líquidos disolver y homogeneizar la mezcla. Use antes, durante o después de la preparación de los alimentos.
CLIENTES POTENCIALES	Institucional y Consumo masivo.
CLIENTES VULNERABLES	Personas hipertensas.
USOS NO ESPERADOS DEL PRODUCTO	Industria química.
MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN	Terrestre, marítimo por contenedores.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	La sal consumo humano, se almacena sobre estibas en una bodega cubierta y seca, alejada de cualquier foco de contaminación e insalubridad; protegida del ambiente exterior. El lugar deberá estar destinado al almacenamiento exclusivo de sal consumo humano, de manera tal que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la calidad. inocuidad, funcionalidad e integridad del mismo.
CONDICIONES DE MANEJO Y TRANSPORTE	La manipulación del producto en cargue, transvase, descargue, disolución, mezcla y toma de muestra no presenta riesgo. Es conveniente el uso de protección respiratoria cuando se presente formación de polvo en gran cantidad. Los vehículos utilizados para el transporte deberán tener bien barrido el piso y limpios los parales y barandas. Además estarán dotados de carpas para proteger la carga de la lluvia y polvo durante el viaje. No se deben cargar en vehículos que en el último viaje hayan transportado harina de pescado, ganado, jabones, abonos, cueros, insecticidas, herbicidas y derivados del petróleo u otro producto que genere olores fuertes o persistentes que puedan ser absorbidos por el producto, deteriorándose el sabor y la buena calidad del mismo.
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES	El uso final del producto es de responsabilidad absoluta y aceptada por el cliente. La información se ha consignado a título ilustrativo y no sustituye las patentes o licencias sobre el uso del producto. EVITE FALSIFICACIONES. Destruya el material de empaque cuando termine su contenido.
INFORMACIÓN ADICIONAL	**Servicio al cliente** Fijo: 1+8793602 Línea Nacional: 018000519995 Cel: 3112599194 Mail: atencionalcliente@brinsa.com.co **Centro de Producción y Exportaciones** Betania Km. 6 vía Cajicá - Zipaquirá Tel.: (57)-(1) 883-3555 Fax.: (57)-(1) 883-3555 **Bogotá: Ventas y Mercadeo Nacional** Calle 98 # 9a - 46 Piso 5 Tel.: (57)-(1) 883-3555 Fax.: (57)-(1) 883-3555 Ext.1501 **Medellín:** Cra.33 #7-41 Piso 2 y 3 Tel.: (57)-(4) 335 5060 Fax.: (57)-(4) 335 5060 Ext.1110 **Brinsa Dominicana:** Carretera Nigua Km 20, Nigua - San Cristóbal Tel.: (809)957 2923 **Brinsa Costa Rica BCR S.A.** Oficinas Centrales: San José - La Uraca Tel.: (506)2296 8686 Fax.: (506)2520 0127 **Brinsa S.A. Nit: 800-221-789-2** A.A. 3005 Bogotá, D.C. Colombia - Sur América

LA IMPRESIÓN DE ESTE DOCUMENTO ES COPIA NO CONTROLADA DEL SISTEMA DE CALIDAD

PROVEEDURIA DE NORTE SBA

CÓDIGO: UESFT004 Versión: 16 Fecha: 21/02/2020	SAL REFINADA APTA PARA CONSUMO HUMANO ORIGEN MINA ALIMENTOS	Brinsa

FICHA TÉCNICA

NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO	SAL REFINADA
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	SAL REFISAL
PAIS	REPÚBLICA DOMINICANA
ORIGEN	ORIGEN MINA
REGISTRO SANITARIO	26899
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Es un producto de origen mina, obtenido a partir de la cristalización por evaporación mecánica o Vacuum Pan de salinas terrestres. Es un sólido cristalino, blanco, higroscópico y altamente soluble en agua.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cloruro de sodio, fluoruro de potasio, yoduro/yodato de potasio y anticompactante (Ferrocianuro de sodio E-535).

ESPECIFICACIONES DE CONTROL

Caracteristicas Fisicoquímicas

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE ENSAYO
	Mínimo	Máximo		
Cloruro Sódico (base seca - excluido anticompactante)	98,0	-	% m/m NaCl	Cálculo
Yoduro	30	100	mg I-/kg	Ión Selectivo
Fluoruro	200	250	mg F-/kg	Ión Selectivo
Calcio	-	1000	mg Ca++/kg	Absorción Atómica
Magnesio	-	800	mg Mg++/kg	Absorción Atómica
Humedad	-	0,2	% m/m	Gravimetría
Otros insolubles en agua	-	0,2	% m/m	Gravimetría
Anticompactante (E-535)	-	10	Fe(CN)6 mg/kg	Espectrofotometría
Sulfatos	-	5000	mg SO_4 - - / kg	Espectrofotometría
Granulometría M-20	100	-	% m/m pasa	Gravimetría
Granulometría M-60	25	-	% m/m pasa	Gravimetría
Granulometría M-70	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría
Granulometría M-80	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría

Metales Pesados

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE MEDICIÓN
	Mínimo	Máximo		
Arsénico	-	0,5	mg As/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Cobre	-	2	mg Cu/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Plomo	-	2	mg Pb/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Cadmio	-	0.5	mg Cd/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Mercurio	-	0,1	mg Hg/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma

Los parámetros de contenido de Yodo y Flúor en la sal purificada, refinada, yodada y fluorizada para consumo humano deben cumplir con la norma obligatoria vigente para el país de destino del producto. En los casos donde el cliente requiera una especificación diferente, se debe tener permiso de la autoridad competente y pactar dicho(s) requisito(s) a través de modificación del contrato.

Recuentos Microbiológicos

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE MEDICIÓN
	Mínimo	Máximo		
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Características Sensoriales

Apariencia	Sólido cristalino y blanco.
Aroma	Inodoro, sin aromas extraños.
Sabor	Salado. Característico a sal.

VALOR NUTRICIONAL

TAMAÑO DE RACIÓN: 1/4 DE CUCHARADITA (1.5 g). CANTIDAD DE NUTRIENTES POR RACIÓN:

NUTRIENTE	CANTIDAD	UNIDADES	% VALOR DIARIO
Calorías	0	kcal	0
Grasa Total	0	mg	0
Sodio	590	mg	25
Carbohidrato Total	0	g	0
Proteína	0	g	0

No es una fuente significativa de Calorías de la grasa, grasa saturada, Grasas Trans, Colesterol, Azúcares, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro.

Los porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus consumos calóricos.

CONTENIDO DE ALERGENOS	No contiene

EMPAQUE Y PRESENTACIONES

CANTIDAD EMPACADA	MATERIAL DEL EMPAQUE		PRESENTACIÓN
	Primario	Secundario	
870 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag
850 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag
500 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag
50 kg	Polipropileno laminado	N/A	Saco
80 lb	Polipropileno laminado	N/A	Saco
25 kg	Polipropileno laminado	N/A	Saco
25 lb	Polipropileno laminado	N/A	Saco
3 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 6
2 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 10
1 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 20
1 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 21
500 g	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 25
150 g	Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24
130 g	Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24
115 g	Salero en Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24
750 g	Salero en Polietileno	Bandeja de cartón / termoencogido	Caja x 12
650 g	Salero en Polietileno	Bandeja de cartón / termoencogido	Caja x 24
1 g	Sobre	Caja de cartón/ caja corrugada	Caja de 12 cajas x 100 sobres

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	Interpretación del código del lote: El código del lote corresponde a la fecha de Empaque de sal en bolsa y salero nos da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día/Turno-N° De Máquina-País. Por ejemplo si el número del lote es L: 51005/1134 corresponde a la fecha de Empaque 05 de Octubre de 2015, en el turno de trabajo 01, en la máquina envasadora número 13 y su destino es Republica Dominicana. Para el Empaque de sal en saco nos da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día / hora militar- N° de Máquina-País. Por ejemplo si el número del lote es L: 51005/15:35 13 4 corresponde a la fecha de Empaque 05 de Octubre de 2015, a las 15:35, en la máquina envasadora número 13 y su destino es Republica Dominicana. Para el Empaque de sal en saco producida en turno 3 después de las 00:00h (hora militar), el código de lote tiene doble renglón de acuerdo con: Renglón 1: Año-Mes-Día/Turno – N° de Máquina-País. Renglón 2: Año-Mes-Día- Hora militar del empaquetado. Por ejemplo si el número del lote es: Renglón 1 (L90927/32084), Renglón 2 (90928 14:49), entonces corresponde a la fecha de producción del 27 de Septiembre de 2019, en el turno 3, maquina 208, país destino República Dominicana, y su empaquetado corresponde al 28 de Septiembre de 2019, a las 14:49.
VIDA ÚTIL	Según CODEX STAN 1 - 1985 Numeral 4.7.1, VI y Resolución 5109 del 29 de diciembre del 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Numeral 5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación, 5.6.3 (g); no se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para: sal apta para consumo / sal de calidad alimentaria.
REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS APLICABLES	Basado en la norma NORDOM 14, Sal de calidad alimentaria Especificaciones 3ra revisión 2001 y en el decreto N° 528-01 que aprueba el reglamento general para control de riesgos en alimentos y bebidas en la República Dominicana. Cumple con la norma CX STAN 150 - Adoptado en 1985; Revisión 1997; 2012; Enmendado en 1999; 2001; 2006
INSTRUCCIONES DE USO	Para alimentos sólidos esparcir homogéneamente sobre la superficie, para alimentos líquidos disolver y homogeneizar la mezcla. Use antes, durante o después de la preparación de los alimentos.
CLIENTES POTENCIALES	Institucional y Consumo masivo.
CLIENTES VULNERABLES	Personas hipertensas.
USOS NO ESPERADOS DEL PRODUCTO	Industria química.
MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN	Terrestre, marítimo por contenedores.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	La sal consumo humano, se almacena sobre estibas en una bodega cubierta y seca, alejada de cualquier foco de contaminación e insalubridad; protegida del ambiente exterior. El lugar deberá estar destinado al almacenamiento exclusivo de sal consumo humano, de manera tal que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la calidad. inocuidad, funcionalidad e integridad del mismo.
CONDICIONES DE MANEJO Y TRANSPORTE	La manipulación del producto en cargue, transvase, descargue, disolución, mezcla y toma de muestra no presenta riesgo. Es conveniente el uso de protección respiratoria cuando se presente formación de polvo en gran cantidad. Los vehículos utilizados para el transporte deberán tener bien barrido el piso y limpios los parales y barandas. Además estarán dotados de carpas para proteger la carga de la lluvia y polvo durante el viaje. No se deben cargar en vehículos que en el último viaje hayan transportado harina de pescado, ganado, jabones, abonos, cueros, insecticidas, herbicidas y derivados del petróleo u otro producto que genere olores fuertes o persistentes que puedan ser absorbidos por el producto, deteriorándose el sabor y la buena calidad del mismo.
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES	El uso final del producto es de responsabilidad absoluta y aceptada por el cliente. La información se ha consignado a título ilustrativo y no sustituye las patentes o licencias sobre el uso del producto. EVITE FALSIFICACIONES. Destruya el material de empaque cuando termine su contenido.
INFORMACIÓN ADICIONAL	**Servicio al cliente** Fijo: 1+8793602 Línea Nacional: 018000519995 Cel: 3112599194 Mail: atencionalcliente@brinsa.com.co **Centro de Producción y Exportaciones** Betania Km. 6 vía Cajicá - Zipaquirá Tel.: (57)-(1) 883-3555 Fax.: (57)-(1) 883-3555 **Bogotá: Ventas y Mercadeo Nacional** Calle 98 # 9a - 46 Piso 5 Tel.: (57)-(1) 883-3555 Fax.: (57)-(1) 883-3555 Ext.1501 **Medellín:** Cra.33 #7-41 Piso 2 y 3 Tel.: (57)-(4) 335 5060 Fax.: (57)-(4) 335 5060 Ext.1110 **Brinsa Dominicana:** Carretera Nigua Km 20, Nigua - San Cristóbal Tel.: (809)957 2923 **Brinsa Costa Rica BCR S.A.** Oficinas Centrales: San José - La Uraca Tel.: (506)2296 8686 Fax.: (506)2520 0127 **Brinsa S.A. Nit: 800-221-789-2** A.A. 3005 Bogotá, D.C. Colombia - Sur América

PROVEEDURIA DE NORTE SBA

CÓDIGO: UESFT004 Versión: 16 Fecha: 21/02/2020	SAL REFINADA APTA PARA CONSUMO HUMANO ORIGEN MINA ALIMENTOS	Brinsa

FICHA TÉCNICA

NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO	SAL YODADA
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	SAL REFISAL
PAIS	PUERTO RICO
ORIGEN	ORIGEN MINA
REGISTRO SANITARIO	NA
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Es un producto de origen mina, obtenido a partir de la cristalización por evaporación mecánica o Vacuum Pan de salinas terrestres. Es un sólido cristalino, blanco, higroscópico y altamente soluble en agua.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cloruro de sodio, fluoruro de potasio, yoduro/yodato de potasio y anticompactante (Ferrocianuro de sodio E-535).

ESPECIFICACIONES DE CONTROL

Caracteristicas Fisicoquímicas

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE ENSAYO
	Minimo	Máximo		
Cloruro Sódico (base seca - excluido anticompactante)	97	-	% m/m NaCl	Cálculo
Yoduro	-	100	mg I-/kg	Ión Selectivo
Fluoruro	-	15	mg F-/kg	Ión Selectivo
Calcio	N/A	N/A	mg Ca++/kg	Absorción Atómica
Magnesio	N/A	N/A	mg Mg++/kg	Absorción Atómica
Humedad	N/A	N/A	% m/m	Gravimetría
Otros insolubles en agua	N/A	N/A	% m/m	Gravimetría
Anticompactante (E-535)	-	10	Fe(CN)6 mg/kg	Espectrofotometría
Sulfatos	N/A	N/A	mg SO_4 - - / kg	Espectrofotometría
Granulometría M-20	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría
Granulometría M-60	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría
Granulometría M-70	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría
Granulometría M-80	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría

Metales Pesados

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE MEDICIÓN
	Mínimo	Máximo		
Arsénico	-	0,5	mg As/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Cobre	-	2	mg Cu/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Plomo	-	2	mg Pb/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Cadmio	-	0.5	mg Cd/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Mercurio	-	0,1	mg Hg/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma

Los parámetros de contenido de Yodo y Flúor en la sal purificada, refinada, yodada y fluorizada para consumo humano deben cumplir con la norma obligatoria vigente para el país de destino del producto. En los casos donde el cliente requiera una especificación diferente, se debe tener permiso de la autoridad competente y pactar dicho(s) requisito(s) a través de modificación del contrato.

Recuentos Microbiológicos

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE MEDICIÓN
	Mínimo	Máximo		
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Características Sensoriales

Apariencia	Sólido cristalino y blanco.
Aroma	Inodoro, sin aromas extraños.
Sabor	Salado. Característico a sal.

VALOR NUTRICIONAL

TAMAÑO DE RACIÓN: 1/4 DE CUCHARADITA (1.5 g). CANTIDAD DE NUTRIENTES POR RACIÓN:

NUTRIENTE	CANTIDAD	UNIDADES	% VALOR DIARIO
Calorías	0	kcal	0
Grasa Total	0	mg	0
Sodio	590	mg	25
Carbohidrato Total	0	g	0
Proteína	0	g	0

No es una fuente significativa de Calorías de la grasa, grasa saturada, Grasas Trans, Colesterol, Azúcares, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro.

Los porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus consumos calóricos.

CONTENIDO DE ALERGENOS	No contiene

EMPAQUE Y PRESENTACIONES

CANTIDAD EMPACADA	MATERIAL DEL EMPAQUE		PRESENTACIÓN
	Primario	Secundario	
870 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag
850 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag
500 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag
50 kg	Polipropileno laminado	N/A	Saco
80 lb	Polipropileno laminado	N/A	Saco
25 kg	Polipropileno laminado	N/A	Saco
25 lb	Polipropileno laminado	N/A	Saco
3 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 6
2 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 10
1 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 20
1 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 21
500 g	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 25
150 g	Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24
130 g	Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24
115 g	Salero en Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24
750 g	Salero en Polietileno	Bandeja de cartón / termoencogido	Caja x 12
650 g	Salero en Polietileno	Bandeja de cartón / termoencogido	Caja x 24
1 g	Sobre	Caja de cartón/ caja corrugada	Caja de 12 cajas x 100 sobres

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	Interpretación del código del lote: El código del lote corresponde a la fecha de Empaque de sal en bolsa y salero nos da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día/Turno-N° De Máquina-País. Por ejemplo si el número del lote es L: 51005/1135 corresponde a la fecha de Empaque 05 de Octubre de 2015, en el turno de trabajo 01, en la máquina envasadora número 13 y su destino es Puerto Rico. Para el Empaque de sal en saco nos da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día / hora militar- N° de Máquina-País. Por ejemplo si el número del lote es L: 51005/15:35 13 5 corresponde a la fecha de Empaque 05 de Octubre de 2015, a las 15:35, en la máquina envasadora número 13 y su destino es Puerto Rico. Para el Empaque de sal en saco producida en turno 3 después de las 00:00h (hora militar), el código de lote tiene doble renglón de acuerdo con: Renglón 1: Año-Mes-Día/Turno – N° de Máquina-País. Renglón 2: Año-Mes-Día- Hora militar del empaquetado. Por ejemplo si el número del lote es: Renglón 1 (L90927/32085), Renglón 2 (90928 14:49), entonces corresponde a la fecha de producción del 27 de Septiembre de 2019, en el turno 3, maquina 208, país destino Puerto Rico, y su empaquetado corresponde al 28 de Septiembre de 2019, a las 14:49.
VIDA ÚTIL	Según CODEX STAN 1 - 1985 Numeral 4.7.1, VI y Resolución 5109 del 29 de diciembre del 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Numeral 5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación, 5.6.3 (g); no se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para: sal apta para consumo / sal de calidad alimentaria.
REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS APLICABLES	Cumple con la norma CX STAN 150 - Adoptado en 1985; Revisión 1997; 2012; Enmendado en 1999; 2001; 2006 Cumple con el Code of Federal Regulations. Title 21, Volume 2. Cite: 21CFR100.155. Salt and iodized salt. Revisión de enero de 2017.
INSTRUCCIONES DE USO	Para alimentos sólidos esparcir homogéneamente sobre la superficie, para alimentos líquidos disolver y homogeneizar la mezcla. Use antes, durante o después de la preparación de los alimentos.
CLIENTES POTENCIALES	Institucional y Consumo masivo.
CLIENTES VULNERABLES	Personas hipertensas.
USOS NO ESPERADOS DEL PRODUCTO	Industria química.
MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN	Terrestre, marítimo por contenedores.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	La sal consumo humano, se almacena sobre estibas en una bodega cubierta y seca, alejada de cualquier foco de contaminación e insalubridad; protegida del ambiente exterior. El lugar deberá estar destinado al almacenamiento exclusivo de sal consumo humano, de manera tal que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la calidad. inocuidad, funcionalidad e integridad del mismo.
CONDICIONES DE MANEJO Y TRANSPORTE	La manipulación del producto en cargue, transvase, descargue, disolución, mezcla y toma de muestra no presenta riesgo. Es conveniente el uso de protección respiratoria cuando se presente formación de polvo en gran cantidad. Los vehículos utilizados para el transporte deberán tener bien barrido el piso y limpios los parales y barandas. Además estarán dotados de carpas para proteger la carga de la lluvia y polvo durante el viaje. No se deben cargar en vehículos que en el último viaje hayan transportado harina de pescado, ganado, jabones, abonos, cueros, insecticidas, herbicidas y derivados del petróleo u otro producto que genere olores fuertes o persistentes que puedan ser absorbidos por el producto, deteriorándose el sabor y la buena calidad del mismo.
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES	El uso final del producto es de responsabilidad absoluta y aceptada por el cliente. La información se ha consignado a título ilustrativo y no sustituye las patentes o licencias sobre el uso del producto. EVITE FALSIFICACIONES. Destruya el material de empaque cuando termine su contenido.
INFORMACIÓN ADICIONAL	**Servicio al cliente** Fijo: 1+8793602 Línea Nacional: 018000519995 Cel: 3112599194 Mail: atencionalcliente@brinsa.com.co **Centro de Producción y Exportaciones** Betania Km. 6 vía Cajicá - Zipaquirá Tel.: (57)-(1) 883-3555 Fax.: (57)-(1) 883-3555 **Bogotá: Ventas y Mercadeo Nacional** Calle 98 # 9a - 46 Piso 5 Tel.: (57)-(1) 883-3555 Fax.: (57)-(1) 883-3555 Ext.1501 **Medellín:** Cra.33 #7-41 Piso 2 y 3 Tel.: (57)-(4) 335 5060 Fax.: (57)-(4) 335 5060 Ext.1110 **Brinsa Dominicana:** Carretera Nigua Km 20, Nigua - San Cristóbal Tel.: (809)957 2923 **Brinsa Costa Rica BCR S.A.** Oficinas Centrales: San José - La Uraca Tel.: (506)2296 8686 Fax.: (506)2520 0127 **Brinsa S.A. Nit: 800-221-789-2** A.A. 3005 Bogotá, D.C. Colombia - Sur América

LA IMPRESIÓN DE ESTE DOCUMENTO ES COPIA NO CONTROLADA DEL SISTEMA DE CALIDAD

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

CÓDIGO: UESFT004 Versión: 16 Fecha: 21/02/2020	SAL REFINADA APTA PARA CONSUMO HUMANO ORIGEN MINA ALIMENTOS	Brinsa

FICHA TÉCNICA

NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO	SAL REFINADA
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	SAL REFISAL
PAIS	COSTA RICA
ORIGEN	ORIGEN MINA
REGISTRO SANITARIO	A-CO-14-10631
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Es un producto de origen mina, obtenido a partir de la cristalización por evaporación mecánica o Vacuum Pan de salinas terrestres. Es un sólido cristalino, blanco, higroscópico y altamente soluble en agua.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cloruro de sodio, fluoruro de potasio, yoduro/yodato de potasio y anticompactante (Ferrocianuro de sodio E-535).

ESPECIFICACIONES DE CONTROL

Caracteristicas Fisicoquímicas

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE ENSAYO
	Mínimo	Máximo		
Cloruro Sódico (base seca - excluido anticompactante)	99,5	-	% m/m NaCl	Cálculo
Yoduro	30	60	mg I-/kg	Ión Selectivo
Fluoruro	175	225	mg F-/kg	Ión Selectivo
Calcio	N/A	N/A	mg Ca++/kg	Absorción Atómica
Magnesio	N/A	N/A	mg Mg++/kg	Absorción Atómica
Humedad	-	0,5	% m/m	Gravimetría
Otros insolubles en agua	-	0,1	% m/m	Gravimetría
Anticompactante (E-535)	-	10	Fe(CN)6 mg/kg	Espectrofotometría
Sulfatos	N/A	N/A	mg SO_4 - - / kg	Espectrofotometría
Granulometría M-20	100	-	% m/m pasa	Gravimetría
Granulometría M-60	25	-	% m/m pasa	Gravimetría
Granulometría M-70	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría
Granulometría M-80	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría

Metales Pesados

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE MEDICIÓN
	Mínimo	Máximo		
Arsénico	-	0,5	mg As/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Cobre	-	2	mg Cu/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Plomo	-	2	mg Pb/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Cadmio	-	0,5	mg Cd/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Mercurio	-	0,1	mg Hg/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma

Los parámetros de contenido de Yodo y Flúor en la sal purificada, refinada, yodada y fluorizada para consumo humano deben cumplir con la norma obligatoria vigente para el país de destino del producto. En los casos donde el cliente requiera una especificación diferente, se debe tener permiso de la autoridad competente y pactar dicho(s) requisito(s) a través de modificación del contrato.

Recuentos Microbiológicos

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE MEDICIÓN
	Mínimo	Máximo		
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Características Sensoriales

Apariencia	Sólido cristalino y blanco.
Aroma	Inodoro, sin aromas extraños.
Sabor	Salado. Característico a sal.

VALOR NUTRICIONAL

TAMAÑO DE RACIÓN: 1/4 DE CUCHARADITA (1.5 g). CANTIDAD DE NUTRIENTES POR RACIÓN:

NUTRIENTE	CANTIDAD	UNIDADES	% VALOR DIARIO
Calorías	0	kcal	0
Grasa Total	0	mg	0
Sodio	590	mg	25
Carbohidrato Total	0	g	0
Proteína	0	g	0

No es una fuente significativa de Calorías de la grasa, grasa saturada, Grasas Trans, Colesterol, Azúcares, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro.

Los porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus consumos calóricos.

CONTENIDO DE ALERGENOS	No contiene

EMPAQUE Y PRESENTACIONES

CANTIDAD EMPACADA	MATERIAL DEL EMPAQUE		PRESENTACIÓN
	Primario	Secundario	
870 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag
850 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag
500 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag
50 kg	Polipropileno laminado	N/A	Saco
80 lb	Polipropileno laminado	N/A	Saco
25 kg	Polipropileno laminado	N/A	Saco
25 lb	Polipropileno laminado	N/A	Saco
3 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 6
2 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 10
1 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 20
1 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 21
500 g	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 25
150 g	Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24
130 g	Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24
115 g	Salero en Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24
750 g	Salero en Polietileno	Bandeja de cartón / termoencogido	Caja x 12
650 g	Salero en Polietileno	Bandeja de cartón / termoencogido	Caja x 24
1 g	Sobre	Caja de cartón/ caja corrugada	Caja de 12 cajas x 100 sobres

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	Interpretación del código del lote: El código del lote corresponde a la fecha de Empaque de sal en bolsa y salero nos da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día/Turno-N° De Máquina-País. Por ejemplo si el número del lote es L: 51005/1136 corresponde a la fecha de Empaque 05 de Octubre de 2015, en el turno de trabajo 01, en la máquina envasadora número 13 y su destino es Costa Rica. Para el Empaque de sal en saco nos da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día / hora militar- N° de Máquina-País. Por ejemplo si el número del lote es L: 51005/15:35 13 6 corresponde a la fecha de Empaque 05 de Octubre de 2015, a las 15:35, en la máquina envasadora número 13 y su destino es Costa Rica. Para el Empaque de sal en saco producida en turno 3 después de las 00:00h (hora militar), el código de lote tiene doble renglón de acuerdo con: Renglón 1: Año-Mes-Día/Turno – N° de Máquina-País. Renglón 2: Año-Mes-Día- Hora militar del empaquetado. Por ejemplo si el número del lote es: Renglón 1 (L90927/32086), Renglón 2 (90928 14:49), entonces corresponde a la fecha de producción del 27 de Septiembre de 2019, en el turno 3, maquina 208, país destino Costa Rica, y su empaquetado corresponde al 28 de Septiembre de 2019, a las 14:49.
VIDA ÚTIL	Según CODEX STAN 1 - 1985 Numeral 4.7.1, VI y Resolución 5109 del 29 de diciembre del 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Numeral 5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación, 5.6.3 (g); no se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para: sal apta para consumo / sal de calidad alimentaria.
REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS APLICABLES	Basado en el Decreto Ejecutivo No. 18959 -MEIC- S. 1989. Norma Oficial para la Sal de Calidad Alimentaria. Cumple con el Decreto Ejecutivo N° 30032. 2001. Por el cual se modifican los apartados 3.2.1 y 3.2.2. del Decreto Ejecutivo No. 18959 -MEIC- S. Cumple con la norma CX STAN 150 - Adoptado en 1985; Revisión 1997; 2012; Enmendado en 1999; 2001; 2006
INSTRUCCIONES DE USO	Para alimentos sólidos esparcir homogéneamente sobre la superficie, para alimentos líquidos disolver y homogeneizar la mezcla. Use antes, durante o después de la preparación de los alimentos.
CLIENTES POTENCIALES	Institucional y Consumo masivo.
CLIENTES VULNERABLES	Personas hipertensas.
USOS NO ESPERADOS DEL PRODUCTO	Industria química.
MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN	Terrestre, marítimo por contenedores.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	La sal consumo humano, se almacena sobre estibas en una bodega cubierta y seca, alejada de cualquier foco de contaminación e insalubridad; protegida del ambiente exterior. El lugar deberá estar destinado al almacenamiento exclusivo de sal consumo humano, de manera tal que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la calidad. inocuidad, funcionalidad e integridad del mismo.
CONDICIONES DE MANEJO Y TRANSPORTE	La manipulación del producto en cargue, transvase, descargue, disolución, mezcla y toma de muestra no presenta riesgo. Es conveniente el uso de protección respiratoria cuando se presente formación de polvo en gran cantidad. Los vehículos utilizados para el transporte deberán tener bien barrido el piso y limpios los parales y barandas. Además estarán dotados de carpas para proteger la carga de la lluvia y polvo durante el viaje. No se deben cargar en vehículos que en el último viaje hayan transportado harina de pescado, ganado, jabones, abonos, cueros, insecticidas, herbicidas y derivados del petróleo u otro producto que genere olores fuertes o persistentes que puedan ser absorbidos por el producto, deteriorándose el sabor y la buena calidad del mismo.
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES	El uso final del producto es de responsabilidad absoluta y aceptada por el cliente. La información se ha consignado a título ilustrativo y no sustituye las patentes o licencias sobre el uso del producto. EVITE FALSIFICACIONES. Destruya el material de empaque cuando termine su contenido.
INFORMACIÓN ADICIONAL	**Servicio al cliente** Fijo: 1+8793602 Línea Nacional: 018000519995 Cel: 3112599194 Mail: atencionalcliente@brinsa.com.co **Centro de Producción y Exportaciones** Betania Km. 6 vía Cajicá - Zipaquirá Tel.: (57)-(1) 883-3555 Fax.: (57)-(1) 883-3555 **Bogotá: Ventas y Mercadeo Nacional** Calle 98 # 9a - 46 Piso 5 Tel.: (57)-(1) 883-3555 Fax.: (57)-(1) 883-3555 Ext.1501 **Medellín:** Cra.33 #7-41 Piso 2 y 3 Tel.: (57)-(4) 335 5060 Fax.: (57)-(4) 335 5060 Ext.1110 **Brinsa Dominicana:** Carretera Nigua Km 20, Nigua - San Cristóbal Tel.: (809)957 2923 **Brinsa Costa Rica BCR S.A.** Oficinas Centrales: San José - La Uraca Tel.: (506)2296 8686 Fax.: (506)2520 0127 **Brinsa S.A. Nit: 800-221-789-2** A.A. 3005 Bogotá, D.C. Colombia - Sur América

LA IMPRESIÓN DE ESTE DOCUMENTO ES COPIA NO CONTROLADA DEL SISTEMA DE CALIDAD

PROVEEDURIA DE NORTE SBA

FICHA TECNICA

SALSA DE TOMATE X 1000 ML

MARCA SAN JORGE

FRASCO X 1000 ML



DESCRIPCION.
La salsa de tomate está elaborada con pulpa de tomates frescos que balanceada junto con otros ingredientes, produce el sabor característico que tanto le gusta a las amas de casa.

Uso
Acompañante en comidas como arroz, ceviche, espagueti, papas fritas y hamburguesas. Además, es perfecta para acompañar comidas rápidas, platos fríos y calientes.

Vida útil
9 meses.

CARACTERISTICAS.
- Espesa, consistente y sin colorantes ni saborizantes artificiales.
- Contiene antioxidantes naturales como el licopeno el cual aporta propiedades benéficas para la salud.

ALMACENAMIENTO.
Conserve el producto en un lugar limpio, fresco y seco.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

SALSA DE TOMATE	RSA-0035749-2025	ALIMENTOS	Vigente

FICHA TECNICA

SALSA INGLESA X 1000 CM3

MARCA INNOVAL

TARRO X 1000 CM3



SALSA CON SOYA VARIEDADES: SALSA NEGRA ECONÓMICA, SALSA DE SOYA, SALSA TERIYAKI, SALSA NEGRA COSTEÑA, SALSA INGLESA, SALSA PARA CARNES	PSA-0005481-2024	ALIMENTOS	Vigente

DESCRIPCION

DESCRIPCION.

Útil como sazonador de carnes y pescados; base para preparación de salsas, comidas orientales, cócteles y ensaladas.

Uso

La salsa inglesa es un reforzador del sabor empleado en diversos platos, tanto cocidos como crudos. Esta salsa se utiliza en la cocina inglesa para condimentar preparaciones a base de carnes de vacuno, ave o pescado.

Vida útil

18 meses.

Presentación

Envase de vidrio por 250 cm^3

CARACTERISTICAS.

- Salsa ingles tipo *Worcestershire*.
- Consistencia líquida de color oscuro.
- Aderezada con especias y condimentos.
- Resalta sabores cárnicos y de pescados.

ALMACENAMIENTO.

Conserve el producto en un lugar limpio, fresco y seco.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

SALSA BBQ 500 GRMS

MARCA CORUÑA

FRASCO X 500 GRMS



REGISTRO INVIMA

SALSA CON SOYA VARIEDADES: SALSA NEGRA ECONÓMICA, SALSA DE SOYA, SALSA TERIYAKI, SALSA NEGRA COSTEÑA, SALSA INGLESA, SALSA PARA CARNES	PSA-0005481-2024	ALIMENTOS	Vigente

EL AUTÉNTICO SABOR DULCE, LIGERAMENTE ÁCIDO Y UN POCO PICANTE DE LA SALSA BBQ LA CORUÑA, LA CONVIERTEN EN EL COMPLEMENTO PERFECTO A LA HORA DE REALZAR LOS SABORES DE CARNES, ALITAS, COSTILLAS DE CERDO Y POLLOS ASADOS.

Presentación

- 290 ml
- 500 ml
- 1000 ml
- 4000 ml

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

SALSA DE AJÍ PICANTE PRESENTACIÓN POR 180 Grs

MARCA CONSTANCIA

FRASCO X 180 GRS



REGISTRO INVIMA

SALSA CON SOYA VARIEDADES: SALSA NEGRA ECONÓMICA, SALSA DE SOYA, SALSA TERIYAKI, SALSA NEGRA COSTEÑA, SALSA INGLESA, SALSA PARA CARNES	PSA-0005481- 2024	ALIMENTOS Vigente

DESCRIPCION.

Salsa picante útil como acompañante de sopas y carnes. Base para la elaboración de salsas que requieran un toque picante. Ideal para preparación de ceviche, comida hindú y mexicana.

CARACTERISTICAS

• Consistencia semilíquida.

• De color rojo vivo.

• Intensidad alta de picante.

Uso

El Ají por su sabor fuerte y picante, es ideal para acompañar comidas como empanadas, sopas y papas.

Vida útil

12 meses.

ALMACENAMIENTO

Conserve el producto en un lugar limpio, fresco y seco.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

SALSA DE SOYA X 155 ML

MARCA SAN JORGE

FRASCO X 155 ML



REGISTRO INVIMA

SALSA CON SOYA VARIEDADES: SALSA NEGRA ECONÓMICA, SALSA DE SOYA, SALSA TERIYAKI, SALSA NEGRA COSTEÑA, SALSA INGLESA, SALSA PARA CARNES	PSA-0005481- ALIMENTOS Vigente 2024

DESCRIPCION.

El producto puede emplearse como aderezo para aplicación directa o en preparaciones alimenticias, para darles un delicioso toque rostizado. Producto dirigido a niños mayores de 4 años y adultos, sin restricciones médicas en sus dietas.

Vida útil

12 meses.

ALMACENAMIENTO Conserve el producto en un lugar limpio, fresco y seco.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

Salsa MAYONESA POR 1000 GRMS

MARCA FRUCO

TARRO X 1000 GRMS



REGISTRO INVIMA

SALSA MAYONESA	RSA-0036207-2025	ALIMENTOS	Vigente

DESCRIPCION.

DESCRIPCIÓN:

LA SALSA MAYONESA FRUCO 1000 G ES LA OPCIÓN IDEAL PARA QUIENES BUSCAN UNA MAYONESA CREMOSA, SUAVE Y DE SABOR AUTÉNTICO. CON SU TEXTURA SUAVE Y SU SABOR DELICADO, ESTA MAYONESA ES PERFECTA PARA ACOMPAÑAR UNA VARIEDAD DE PLATILLOS, DESDE ENSALADAS Y SÁNDWICHES HASTA PAPAS FRITAS Y HAMBURGUESAS. ELABORADA CON INGREDIENTES DE CALIDAD, LA SALSA MAYONESA FRUCO OFRECE UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA DELICIOSA Y VERSÁTIL QUE REALZA CUALQUIER RECETA.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TÉCNICA

Unilever España S.A.
C/ Tecnología, 19.
08840 Viladecans (Barcelona)

ARTÍCULO: HLMNS MUSTARD SAUCE 6x850ML BOT EB ES **REFERENCIA:** 67565802

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Salsa de mostaza a la Americana.
Ingredientes: Agua, semillas de MOSTAZA (11%), vinagre de alcohol, sal, almidón modificado de maíz, azúcar, harina de MOSTAZA (1%), curcuma, especias, conservadores (benzoato sódico, sorbato potásico), espesante (goma xantana).

Fecha: Spec. 25/05/2018

VALORES NUTRICIONALES

	por 100ml	**por ración	%* por ración
Valor energético (KJ / Kcal)	390/93	59/14	<1
Grasas (g)	3,8	0,6	<1
de las cuales saturadas (g)	0,2	<0,1	<1
Hidratos de carbono (g)	9,7	1,5	<1
de los cuales azúcares (g)	3,4	0,5	<1
Proteínas (g)	3,2	<0,5	<1
Sal (g)	3,7	0,56	9

*% Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal).** = 15 ml

Fecha: Spec. 25/05/2018

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 850 g

Conservación y transporte: Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto conservar en la nevera y consumir en un máximo de 30 días

Vida del producto: 12 meses desde su fecha de fabricación

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
pH	3,4	3,8	3,7
Sal (%)	3,4	3,7	3,6
Viscosidad (mPas)	9000	16000	12000
Densidad (g/cm³)			1,04
Acidez (%l)	0,9	1,1	1,05

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PATHOGENS // Unidad de medida	m	M
Listeria Monocytogenes (cfu/25g)		Ausencia
Staphylococcus aureus (cfu/g)		10

INDICADORES	m	M
Aerobic Plate Count (cfu/g)		10000
Enterobacteriaceae (cfu/g)		100
Mohos (cfu/g)		100
Levaduras (cfu/g)		100
Escherichia coli (cfu/g)		10

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

DECLARACIÓN ALÉRGENOS / INTOLERANCIAS

ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

PROPIEDAD	SI	Contacto cruzado	Comentarios
Cereales que contengan gluten y productos derivados	-	-	
Crustáceos y Productos a Base de crustáceos	-	-	
Moluscos y Productos a Base de moluscos	-	-	
Huevos y Productos a Base de huevo	-	-	
Pescado y Productos a Base de pescado	-	-	
Cacahuetes y Productos a Base de cacahuetes	-	-	
Soja y Productos a Base de soja	-	-	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	-	-	
Frutos Secos y derivados	-	-	
Granos de Sésamo y Productos a Base de granos de sésamo	-	-	
Dióxido de azufre y sulfitos	-	-	
Apio y productos a Base de apio	-	-	
Mostaza y Productos a Base de mostaza	SI		
Altramuces y Productos a Base de Altramuces	-	-	

Declaración de alérgenos de acuerdo al Reglamento 1169/2011
La información de este documento ha sido preparada usando datos actualizados al momento de su publicación. Si en el envase del producto encuentra diferencias, este hecho puede ser debido a pequeños cambios en la receta, o procesos de fabricación. En estos casos, siempre tome como referencia la información impresa en el envase.

MODIFICACIÓN GENETICA (GMO)

Propiedad	SI	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO		X	

VERSIÓN 1

LCON 66424644IS/1
Fecha LCON: 25/05/2018
Fecha última revisión: 28/05/2018
Fecha creación: 28/05/2018

El producto cumple con la legislación española y europea en vigor correspondiente a la fecha de la última modificación

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

SALSA DE CHOCOLATE 250 Ml

MARCA EMILITA

FRASCO X 250 GRS



REGISTRO INVIMA

SALSA CHOCOLATE RSA-0014358-2021	ALIMENTOS	Vigente

DESCRIPCION.

LA SALSA DE CHOCOLATE ES UNO DE LOS MEJORES COMPLEMENTOS DE CUALQUIER POSTRE, MUCHAS VECES HACE FALTA AÑADIR UN SABOR EXTRA QUE LE DÉ EL TOQUE FINAL A ESA PREPARACIÓN, DESDE LAS RECETAS MÁS SIMPLES HASTA LAS MÁS COMPLEJAS. ADEMÁS,

TODOS AMAN EL CHOCOLATE, NIÑOS Y GRANDES NO SUELEN RESISTIRSE A SU SABOR Y TEXTURA, AL MISMO TIEMPO RESULTA MUY SENCILLO COMBINARLO CON DIFERENTES PLATOS Y NO SOLO DULCES, TAMBIÉN LOS SALADOS PUEDEN INCLUIR ESTA MAJESTUOSA SALSA. ESTA SALSA PUEDE SER PERFECTA PARA CUBRIR TORTAS, GALLETAS, PIES, FRUTAS Y HELADOS, INCLUSO RESULTA FANTÁSTICA CON TOSTADAS DE PAN Y HASTA EN CIERTAS CARNES. INCLUIR LA SALSA DE CHOCOLATE DEPENDE COMPLETAMENTE DE LOS GUSTOS PERSONALES Y DE LA

CREATIVIDAD, LOS RESULTADOS PUEDEN SER SORPRENDENTES.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

SALSA NEGRA X 1000 Grs

MARCA SABROSISIMA

TARRO X 1000 GRMS



REGISTRO INVIMA

SALSAS PARA ADEREZAR VARIEDADES: 1. SALSA NEGRA, 2. SALSA DE SOJA	RSA-0035424-2025	ALIMENTOS	Vigente

LA SALSA NEGRA SABROSISIMA SIRVE PARA DAR SABOR A LOS ALIMENTOS. ES ESPECIAL PARA LA PREPARACIÓN DE RECETAS ORIENTALES. SE PUEDE USAR DURANTE LA PREPARACIÓN DE LAS COMIDAS O CUANDO YA LISTAS. TAMBIÉN SE UTILIZA COMO INGREDIENTE EN BEBIDAS O CÓCTELES.

COMPRAR PRODUCTOS

SALSA NEGRA

ETIQUETA: SABROSÍSIMA.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

JENGIBRECORRIENTE A GRANEL GRAMO

MARCA – LA CANASTA CAMPESINA



DESCRIPCION.

El jengibre o Zingiber officinale, considerado un superalimento, se ha convertido en una de las especias más saludables del planeta, por su cantidad de nutrientes y componentes bioactivos altamente beneficiosos para el cuerpo y la mente.

Información nutricional del Jengibre

- **Cantidad por 100 gramos**
- **Calorías: 80**
- **Grasas totales: 0,8 g**
- **Ácidos grasos saturados: 0,2 g**
- **Colesterol: 0 mg**
- **Sodio: 13 mg**
- **Potasio: 415 mg**
- **Hidratos de carbono: 18 g**
- **Fibra alimentaria: 2 g**
- **Azúcares: 1,7 g**
- **Proteínas: 1,8 g**
- **Vitamina C: 5 mg**
- **Calcio: 16 mg**
- **Hierro: 0,6 mg**
- **Vitamina D: 0 IU**
- **Vitamina B6: 0,2 mg**
- **Vitamina B12: 0 µg**
- **Magnesio: 43 mg.**

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA



NUEVO

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

semillas arroyave

30 años

TOMATE AG18 HÍBRIDO

Uniformidad en tamaño del primer racimo al último.

Semillas Arroyave SAS
www.semillasarroyave.com
Línea Gratuita 01 8000 1200 10
Desde Bogotá marque 6690102 / Celular 315 850 1287
Bogotá DC, Colombia



TOMATE AG18 HÍBRIDO

Uniformidad en tamaño del primer racimo al último.

BENEFICIOS

- Híbrido de frutos uniformes, buena producción y gran calibre, de planta vigorosa.
- Tolerancia a virus (TMV, TSWV, TYLCV) y al ataque de Nemátodos.
- Más frutos por planta manejada a doble eje sin perder calidad, con alta proporción de calibre extra y primera.
- Buena adaptabilidad a campo abierto en verano.

CARACTERÍSTICAS

- **Tipo de tomate:** Híbrido chonto, de crecimiento indeterminado.
- **Adaptabilidad:** Clima frío moderado y clima frío bajo invernadero, de 800 a 2.600 m.s.n.m.

  Planta: Muy vigorosa, exuberante, de color verde intenso con tallos gruesos y raíces vigorosas.

  Fruto: Es un tomate ideal por su firmeza, uniformidad, cicatriz pedúncular y cierre pistilar.
- **Peso promedio fruto:** A un eje 180 a 200 gr y a doble eje entre 160 a 180 gr.
- **Ciclo del cultivo:** Después de trasplante a inicio de cosecha: 80 a 85 días, todo el ciclo: 120 a 140 días según el clima.

RESISTENCIAS Y/O TOLERANCIAS

- **F3.** Fusarium oxysporum 1 - 2 - 3
- **Nemátodos.** Meloidogyne Ma, Mi, Mj.
- **TSWV.** Spotted Wilt, comunmente llamado Peste negra.
- **TYLCV.** Tomato Yellow Leaf Curl Virus. Virus de la Cuchara.
- **TMV.** Tobacco Mosaic Virus. Virus del mosaico del Tabaco.
- **Va.** Verticilium albo – atrum.
- **Vd.** Verticillium danlie. Verticillum.

AVISO IMPORTANTE

- La compañía Semillas Arroyave S.A.S aclara que: la información descrita en esta ficha técnica, es el resultado de las pruebas de observación y evaluación agronómica, en centros experimentales específicos, ha tenido en cuenta para su elaboración la resolución del Instituto Colombiano Agropecuario ICA. No 3168 de septiembre de 2015, además este material se encuentra inscrito en el Registro Nacional De Cultivares. El uso y manejo indebido de la semilla como de su cultivo en campo, puede mostrar resultados distintos a los esperados, por tanto todo cultivo que esté sometido a condiciones extremas de suelo, clima, presión de plagas y enfermedades entre otros factores adversos, podría vulnerar las bondades intrínsecas del material, se recomienda en consecuencia, la asesoría y supervisión en todo el ciclo del cultivo de un Ingeniero Agrónomo capacitado.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

semillas arroyave

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

DEFINICIÓN DE PRODUCTO



PRODUCTO: Pepino (*Cucumis sativus L.*)

TIPO: Almería

VARIEDADES: Borja, Estrategos, Solero, Jungla, Liberne, Emperador, Burgos, Sydney.

VALOR NUTRICIONAL (aproximado por cada 100 g de porción comestible)

Proteinas:	0.80 g	Calcio:	15.00 mg	Vitamina A:	30.00 U.I.
Lípidos:	0.10 g	Hierro:	0.30 mg	Vitamina B1:	0.04 mg
Glúcidos:	2.50 g	Riboflavina:	0.04 mg	Vitamina C:	2.80 mg
Valor energético:	32.00 Kcal	Niacina:	0.50 mg	Fibra alimentaria:	0.60 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: externamente verde oscuro, característico de la variedad, y carne de color blanquecina verdosa.

Apariencia: frutos largos (25-35 cm) y ahusados (3-5 cm de diámetro), con una piel fuerte de superficie acanalada, y una carne densa con cavidad seminal muy compacta.

Aroma: fresco y aromático, característico de la variedad.

Sabor: refrescante y ligeramente amargo.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mohos y levaduras: < 100.000 UFC/g

Coliformes totales: < 100.000 UFC/g

Aeróbios mesófilos: < 100.000 UFC/g

E. coli: < 10 UFC/g

Salmonella spp.: ausencia en 25g de pepino

Listeria monocytogenes: ausencia en 25g de pepino

Staphylococcus aureus: < 10 UFC/g

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Fitosanitarios: trazas < LMR UE (Reglamento CE 149/2008 Límites Máximos de Residuos, y sus posteriores actualizaciones: www.ec.europa.eu/sanco_pesticides).

Cuerpos extraños: ausencia en el fruto.

DECLARACIÓN DE INTERÉS ESPECIAL

Alergenos: el producto pimiento en está declarado como sustancia alérgena (Directiva 2003/89/CE).

Organismos Geneticamente Modificados (OGM): ninguna de las variedades comercializadas son productos procedentes de semillas obtenidas mediante técnicas de manipulación genética (Directiva 70/458/CE).

CATEGORIAS COMERCIALES

Extra (premium); Primera (estándar); Segunda; Uso industrial.

MARCAS COMERCIALES

Easy Choice, Just Perfect, Natura, Sweet Choice, y específicas de clientes.

PRESENTACIÓN

Calibres: 250-300g (16) ; 300-350g (14) ; 350-400g (12P) ; 400-500g (12M) ; 500-600g (12G) ; 600-750g (10).

Producto a granel: Los frutos pueden envasarse filmados o desnudos en presentaciones de: 4.5-6.5 Kg, 10 Kg, 14 Kg, unidades por envase (x16, x14, x12, x10), unidades/peso según especificaciones de cliente.

Envases: cartón 30x40; cartón 40x60; caja de plástico retornable (IFCO, POOL, SVENSKA); caja de plástico.

Paletizado: 1x1.20; europalet; palet Pool; palet Chep; palet aéreo.

PRODUCIDO EN LA COMUNIDAD DEL NORTE SBA

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ETIQUETADO

Especificaciones de etiquetado, presentación y marcado de frutas y hortalizas (RD 1334/1999; Reglamentos CE 907/2004, CE 1580/2007): denominación del producto, categoría, calibre, número de unidades/peso neto, país de origen, identificación del envasador (nombre, dirección, número de registro sanitario), y/o las especificaciones de etiquetado exigidas por el cliente (leyenda, idioma, número de lote, código de barras).

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Código de trazabilidad: códigos numéricos que incluyen el número de partida, a través del cual se identifica el productor y el cultivo (finca y nave), la fecha de envasado (lote) y la línea de envasado.

PROCESADO

Recepción de producto, almacenamiento de producto, selección, calibrado, envasado, almacenamiento frigorífico a 8 – 11 ºC, y expedición.

CONDICIONES ÓPTIMAS DE TRANSPORTE

Transporte frigorífico: 8 – 9 ºC

USO PREVISTO

Consumo en fresco con o sin piel. Se recomienda lavar el producto antes de su consumo.

Preparaciones culinarias (en crudo o con tratamiento térmico).

Materia prima de industria conservera.

Materia prima de industria de procesado (*catering*, 4ª gama).

DESTINO

Tipo de consumidor: Población en general (sin excepciones declaradas).

Destinos geográficos: mercado nacional, UE, países europeos no pertenecientes a la UE, países del norte de América.

DATOS DE LA EMPRESA

Nature Choice, SAT

Ctra. Almerimar. Polígono 26. Parcela 407

04700 El Ejido (Almería) – España

Tel. +34 950 607 777 ; Fax +34 950 607 783

www.naturechoice-sat.com ; info@naturechoice-sat.com

Número de Registro Sanitario (RGSA): 21.0018873 / AL

OBSERVACIONES

Los datos que aparecen en este documento son meramente informativos.

El producto cumplirá en todo caso con la legislación vigente.

PROVEEDURÍA DEL NORTE SBA

dynaverde	**FICHA TECNICA DE PIMIENTO (*Capsicum annum* L.)**	**PC-17.A/A-01.P Ed.:02 12/06/2018**

DEFINICIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: Pimientos (*Capsicum annum L.*)

TIPOS: Tipo California, Tipo Lamuyo, Tipo Clovis y Tipo Italianos.

VARIEDADES: Solería, Acorde, Melchor, Celaya, Prometeo, Brito, entre otras.

VALOR NUTRICIONAL (aproximado por cada 100 g de producto crudo). *Valor bibliográfico CIQUAL*

Valor energético: 124 kJ/29,4 kcal.

Grasas: 0,35 g (de las cuales saturadas: 0,055g).

Hidratos de carbono: 4,5g (de los cuales azucares: 4,13g).

Proteínas: 1,12 g.

Sal: 0,012g.

PARAMETROS FISICOS Y ORGANOLÉPTICOS (Reglamento UE 543/2011 y modificaciones posteriores)

- Color: Característico de la variedad (rojo, verde, amarillo, naranja, blanco).

- Apariencia:

- *Tipo California*: Frutos cortos (7-10 cm), anchos (6-9 cm), con tres o cuatro cascos bien marcados, con el cáliz y la base del pedúnculo por debajo o a nivel de los hombros y de carne más o menos gruesa (3-7mm).
- *Tipo Lamuyo*: Frutos largos y cuadrados de carne gruesa.
- *Tipo Italiano*: Frutos alargados, estrechos, acabados en punta, de carne fina.

- Aroma: Dulce afrutado, característico de la variedad.

- Sabor: Dulce, fresco, con valores º Brix entre 7-10 en frutos maduros según la variedad.

PARAMETROS MICROBIOLOGICOS

Salmonella spp., *Listeria monocytogenes*, *E. coli*. Inferior a valores establecidos en Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

PARAMETROS QUIMICOS

Fitosanitarios: Trazas < LMR UE (Reglamento CE 149/2008 Límites Máximos de Residuos, y sus posteriores actualizaciones (www.ec.europa.eu/sanco_pesticides).
Metales: Inferior a los valores establecidos en Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

DECLARACIÓN DE INTERÉS ESPECIAL

Alergenos: El producto pimiento no esta declarado como sustancia alérgena (Directiva 2003/89/CE).

Organismos Genéticamente Modificados (OGM): Ninguna de las variedades comercializadas son productos procedentes de semillas obtenidas mediante técnicas de manipulación genética (Directiva 70/458/CE).

CATEGORIAS/ CALIBRES COMERCIALES

- Categorías: Extra, Primera, Segunda, Industria. **- Calibres:** Según legislación.

PRODUCTORES DEL NORTE SBA

MARCAS COMERCIALES

- Les Passionnes, Dynaverde, IFCO (verde, negro), EPS, Genérica y especificas de clientes.

PRESENTACIÓN/ ENVASADO

- **Acondicionado:** Granel, flow-pack, malla, otros.
- **Envases:** Cartón, Madera, Plástico, IFCO, EPS, otros.
- **Unidades de venta:** Flow-pack, malla, bandeja, otras.
- **Paletizado:** 1x 1,20; Europale; Pale Chep, otros.

ETIQUETADO

Especificaciones de la Orden de 15 de Julio de 2009 (Junta de Andalucía), de acuerdo con lo previsto en el Reglamento (CE) 1580/2007: denominación del producto, categoría, calibre, número de unidades/peso neto, lote, trazabilidad, país de origen, identificación del envasador, y/o las especificaciones del cliente.

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

- Código de trazabilidad: Número de lote ó trazabilidad.

PROCESADO

Recepción > Almacenamiento (Tª ambiente/refrigerada 8-12ºC) > Manipulado (selección, limpieza, calibrado, envasado, acondicionado) > Almacenamiento (Tª ambiente/refrigerada 8-12ºC) > Expedición.

CONDICIONES ÓPTIMAS

- Transporte y almacenamiento logístico: 8-10 ºC.

USO PREVISTO

- Vida útil: 10 días (en las condiciones óptimas) o hasta el deterioro de sus características.
- Consumo en fresco. Se recomienda lavar el producto antes de su consumo.
- Preparaciones culinarias (en crudo o con tratamiento térmico).
- Materia prima para industria conservera e industria de procesado.

ORIGÉN / DESTINO

- **Origén:** España, UE.
- **Tipo de consumidor:** Población en general (sin excepciones declaradas).
- **Destinos geográficos:** UE, mercado nacional, otros.

DATOS DE LA EMPRESA

DYNAVERDE, S.A. · C.I.F.: A-04290656 · http://www.dynaverde.com/
Calle II, Nº 47. Polígono Industrial La Redonda, C.P.: 04710, El Ejido (Almería).
Teléfono: + 34 950 489 115. · Fax: + 34 950 482 243. · Mail: info@dynaverde.com.
Numero de Registro Sanitario: 21.25300/AL · Andalucía R.I.A.: 04/40.950.
Nº Operador: 04/A04290656/001.

OBSERVACIONES

- Los datos que aparecen en este documento son meramente informativos. El producto cumplirá en todo caso la legislación vigente y los requisitos legales para la seguridad alimentaria.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

dynaverde	**FICHA TECNICA DE PIMIENTO (*Capsicum annum* L.)**	**PC-17.A/A-01.P Ed.:02 12/06/2018**

DEFINICIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: Pimientos (*Capsicum annum L.*)

TIPOS: Tipo California, Tipo Lamuyo, Tipo Clovis y Tipo Italianos.

VARIEDADES: Solería, Acorde, Melchor, Celaya, Prometeo, Brito, entre otras.

VALOR NUTRICIONAL (aproximado por cada 100 g de producto crudo). *Valor bibliográfico CIQUAL*

Valor energético: 124 kJ/29,4 kcal.

Grasas: 0,35 g (de las cuales saturadas: 0,055g).

Hidratos de carbono: 4,5g (de los cuales azucares: 4,13g).

Proteínas: 1,12 g.

Sal: 0,012g.

PARAMETROS FISICOS Y ORGANOLÉPTICOS (Reglamento UE 543/2011 y modificaciones posteriores)

- Color: Característico de la variedad (rojo, verde, amarillo, naranja, blanco).

- Apariencia:

- *Tipo California*: Frutos cortos (7-10 cm), anchos (6-9 cm), con tres o cuatro cascos bien marcados, con el cáliz y la base del pedúnculo por debajo o a nivel de los hombros y de carne más o menos gruesa (3-7mm).
- *Tipo Lamuyo*: Frutos largos y cuadrados de carne gruesa.
- *Tipo Italiano*: Frutos alargados, estrechos, acabados en punta, de carne fina.

- Aroma: Dulce afrutado, característico de la variedad.

- Sabor: Dulce, fresco, con valores º Brix entre 7-10 en frutos maduros según la variedad.

PARAMETROS MICROBIOLOGICOS

Salmonella spp., *Listeria monocytogenes*, *E. coli*. Inferior a valores establecidos en Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

PARAMETROS QUIMICOS

Fitosanitarios: Trazas < LMR UE (Reglamento CE 149/2008 Límites Máximos de Residuos, y sus posteriores actualizaciones (www.ec.europa.eu/sanco_pesticides).
Metales: Inferior a los valores establecidos en Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

DECLARACIÓN DE INTERÉS ESPECIAL

Alergenos: El producto pimiento no esta declarado como sustancia alérgena (Directiva 2003/89/CE).

Organismos Genéticamente Modificados (OGM): Ninguna de las variedades comercializadas son productos procedentes de semillas obtenidas mediante técnicas de manipulación genética (Directiva 70/458/CE).

CATEGORIAS/ CALIBRES COMERCIALES

- Categorías: Extra, Primera, Segunda, Industria. **- Calibres:** Según legislación.

PRODUCTORES DEL NORTE SBA

MARCAS COMERCIALES

- Les Passionnes, Dynaverde, IFCO (verde, negro), EPS, Genérica y especificas de clientes.

PRESENTACIÓN/ ENVASADO

- **Acondicionado:** Granel, flow-pack, malla, otros.
- **Envases:** Cartón, Madera, Plástico, IFCO, EPS, otros.
- **Unidades de venta:** Flow-pack, malla, bandeja, otras.
- **Paletizado:** 1x 1,20; Europale; Pale Chep, otros.

ETIQUETADO

Especificaciones de la Orden de 15 de Julio de 2009 (Junta de Andalucía), de acuerdo con lo previsto en el Reglamento (CE) 1580/2007: denominación del producto, categoría, calibre, número de unidades/peso neto, lote, trazabilidad, país de origen, identificación del envasador, y/o las especificaciones del cliente.

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

- Código de trazabilidad: Número de lote ó trazabilidad.

PROCESADO

Recepción > Almacenamiento (Tª ambiente/refrigerada 8-12ºC) > Manipulado (selección, limpieza, calibrado, envasado, acondicionado) > Almacenamiento (Tª ambiente/refrigerada 8-12ºC) > Expedición.

CONDICIONES ÓPTIMAS

- Transporte y almacenamiento logístico: 8-10 ºC.

USO PREVISTO

- Vida útil: 10 días (en las condiciones óptimas) o hasta el deterioro de sus características.
- Consumo en fresco. Se recomienda lavar el producto antes de su consumo.
- Preparaciones culinarias (en crudo o con tratamiento térmico).
- Materia prima para industria conservera e industria de procesado.

ORIGÉN / DESTINO

- **Origén:** España, UE.
- **Tipo de consumidor:** Población en general (sin excepciones declaradas).
- **Destinos geográficos:** UE, mercado nacional, otros.

DATOS DE LA EMPRESA

DYNAVERDE, S.A. · C.I.F.: A-04290656 · http://www.dynaverde.com/
Calle II, Nº 47. Polígono Industrial La Redonda, C.P.: 04710, El Ejido (Almería).
Teléfono: + 34 950 489 115. · Fax: + 34 950 482 243. · Mail: info@dynaverde.com.
Numero de Registro Sanitario: 21.25300/AL · Andalucía R.I.A.: 04/40.950.
Nº Operador: 04/A04290656/001.

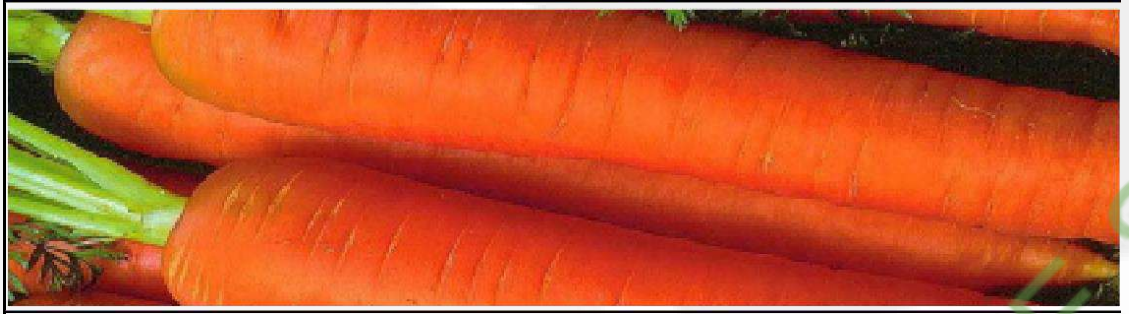
OBSERVACIONES

- Los datos que aparecen en este documento son meramente informativos. El producto cumplirá en todo caso la legislación vigente y los requisitos legales para la seguridad alimentaria.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

Centro logístico e Industrial Qbox – Bod. 25
Copacabana, Antioquia (Colombia)
https://www.germisemillas.com

ZANAHORIA CHANTENAY ROYAL



Ficha técnica	
Referencia	Hortaliza
Nombre científfico	DAUCUS CAROTA L
Nombre común	Zanahoria
Tipo	Variedad
Origen	Asia
Presentación	
Sobres en detal	3, 5, 20 y 100 grs
A granel	En Libra americana 454 grs y kilo
Información técnica	
Altitud (msnm)	1,800 – 2,800 m
Datos de siembra	
Entre plantas	5 a 10 cm
Entre hileras	30 a 40 cm
Densidad de siembra por ha	8 a 10 lb
Número de semillas por grs	600 a 800
Ciclo a cosecha	120 días
Producción por ha	30 a 40 ton
Generalidades	Es de forma cónica, con un tamaño de 15 a 18 cm de largo y su diámetro oscila entre 6 a 8 cms. De crecimiento lento al comienzo y una vez su raíz alcanza su madurez se acelera.
Suelo	Prefiere los suelos sueltos ricos en materia orgánica, con pH comprendido entre 5,5 y 6,5. Requiere suelo húmedo sin encharcamiento. Los suelos compactos y pesados originan raíces fibrosas, deformes y producen enfermedades.

Germisemillas S.A.S. registro de importación ICA 5737
Todas nuestras semillas son seleccionadas y fiscalizadas
Todos los lotes de semillas salen con prueba de germinación
Autopista Norte – Centro logístico e Industrial Qbox – Bod. 25
Copacabana Antioquia
https://www.germisemillas.com

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

Germisemillas
Sembrando el mañana

Centro logístico e Industrial Qbox – Bod. 25
Copacabana, Antioquia (Colombia)
https://www.germisemillas.com

CEBOLLA RED CREOLE



Ficha técnica	
Referencia	Hortaliza
Nombre científfico	ALLIUM CEPA
Nombre común	Cebolla de huevo roja - Cebolla cabezona roja - Cebolla blanca
Tipo	Variedad
Origen	Asia Central, Occidental o del norte de África
Presentación	
Sobres en detal	2, 5, 20 y 100 grs
A granel	En Libra americana 454 grs kilo 1000 grs
Información técnica	
Altitud (msnm)	600 – 2,600 m
Datos de siembra	
Entre plantas	10 cm
Entre hileras	25 cm
Densidad de siembra por ha	6 a 8 lbs
Número de semillas por gr	250 a 300
Ciclo a cosecha	120 a 150 días
Producción por ha	10 a 12 ton
Generalidades	Es una planta de climas templados a fríos, aunque en las primeras fases de cultivo tolera temperaturas bajo cero, para la formación y maduración del bulbo, pero requiere temperaturas más altas y más horas de luz, para cumplir su ciclo. El intervalo para repetir este cultivo en un mismo suelo no debe ser inferior a tres años, y los mejores resultados se obtienen cuando se establece en terrenos no utilizados anteriormente para cebolla.
Suelo	Prefiere suelos sueltos, sanos, profundos, ricos en materia orgánica y no alcalinos.

Germisemillas S.A.S. registro de importación ICA 5737
Todas nuestras semillas son seleccionadas y fiscalizadas
Todos los lotes de semillas salen con prueba de germinación
Autopista Norte – Centro logístico e Industrial Qbox – Bod. 25
Copacabana Antioquia
https://www.germisemillas.com

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

Asociación Agrocebolleros Girardota	**FICHA TECNICA** **CEBOLLA LARGA**	

Información de la Asociación	La Asociación AGROCEBOLLEROS de Girardota fue constituida por Acta de Asamblea de asociados con fecha del 14 de septiembre de 2009, registrada en Cámara de comercio el 10 de febrero de 2010, el libro 1, No. 372, para pequeños productores de cebolla junca ubicados en las veredas La Holanda, La Mata, El Socorro y Potrerito, de la vertiente occidental del Municipio de Girardota. Es una entidad de carácter privado, sin ánimo de lucro y de interés social regulada por las normas legales vigentes. Actualmente son 23 asociados, pero en la zona productora son más de 70. la presidenta es la Sra. Gladis Ramírez, contacto 3195372281.
Descripción	Entera, con la forma característica y tejido fino. De aspecto fresco, libre de ataque de insectos, enfermedades, magulladuras o grietas. No debe presentar cuello húmedo o blando al presionar. No puede estar fraccionada, rota o arrancada, ni mostrar indicios de pudrición. Debe estar sin manchas cafés y sin moho.
Requisitos generales	Color: verde claro o blanca colinos, hoja verde fuerte. Sabor y aroma característico. Consistencia: cuello duro, fuerte, hojas crujientes. Los defectos no exceden el 10% del área total del producto.
Cantidad disponible	Por veredas: Holanda parte baja (400 kilos semanales), el Socorro (500 kilos semanales), la Mata (500 kilos semanales) y potrerito (2600 kilos semanales). Total 4000 kilos semanales
Presentación del producto	Producto empacado en manojos de 15 a 20 kilos
Vida útil	5 días máximo a temperatura ambiente en condiciones adecuadas o de almacenamiento

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA



COLIFLOR

FICHA TÉCNICA	
Referencia	Hortaliza
Nombre científico	BRASSICA OLERACEA VAR. BOTRYTIS
Nombre	Coliflor
Tipo	Anual
Origen	Mediterráneo
Pureza	99%
Germinación	90%
PRESENTACIÓN	
Sobres	3 – 5 – 20 – 100 g
A granel (gr)	Libra Americana 454 g Y 1000 grms
INFORMACION TÉCNICA	
Altura MSNM	1,600 a 2,800 m
DATOS DE SIEMBRA	
Entre plantas	35 a 40 cm
Entre hileras	40 cm
Densidad de siembra por (Ha)	500 a 700 g
Número de semillas por (gr)	650 a 700 g
Ciclo a cosecha	90 a 180 días (Después del trasplante)
Producción por (Ha)	600 kg
Características	Necesita de un periodo de frío para que se forme la inflorescencia denominada “pella “o cabeza. La coliflor necesita un óptimo de 16-18°C para su crecimiento. La pella resiste las heladas según la cantidad de hojas que la recubran.
Suelo	Más exigente que los restantes cultivos de su especie, necesitando suelos con buena fertilidad y con gran aporte de nitrógeno y de agua, suelos con buen drenaje, no encharcados, pero que al mismo tiempo tengan capacidad de retener la humedad del suelo.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

	**HABICHUELA BLUE LAKE POLE**
Ficha técnica	
Referencia	Hortaliza
Nombre científico o latín	PHASEOLUS VULGARIS
Nombre común	Habichuela Blue Lake Pole
Tipo	Anual, Voluble o Indeterminado
Origen	Perú y Centroamérica
Pureza	99%
Germinación	90%
Presentación	
Sobres en detal	3, 5, 20 y 100 g
A granel	En Libra americana 454 g y 1000 grms
Información técnica	
Altitud (msnm)	600 – 2,800 m
Datos de siembra	
Entre plantas	20 a 25 cm
Entre hileras	60 a 80 cm
Densidad de siembra por ha	24 a 30 lb
Número de semillas por g	4 a 6
Ciclo a cosecha	50 días
Producción por ha	14 a 16 ton
Generalidades	Es una planta con un sistema radical poco profundo, con una raíz principal y un gran número de raíces secundarias con un elevado grado de ramificación, su tallo es herbáceo sus flores son de color blanco en las variedades más importantes.
Suelo	Se cultiva en gran variedad de suelos, siendo ideales los de textura franco-arenosa, con buen drenaje y ricos en materia orgánica. Es limitante en suelos fuertemente arcillosos y demasiado alcalinos, siendo muy sensible a los encharcamientos.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

Surtipulpas	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	**Código:** FT-CA-01 **Versión:** 02 **Fecha:** 20/08/19

Nombre del Producto	**PULPA DE LULO** 
Registro Sanitario	**PSA-001064-2017**
Descripción del producto	Producto pastoso, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, obtenido de la desintegración y tamización de la fracción comestible del lulo maduro, sano y limpio.
Composición del producto	Lulo y ácido ascórbico.
Características Organolépticas	**Color:** Verde intenso, característico de la pulpa de lulo **Olor:** Con notas dulces, característico de la pulpa de lulo. **Sabor:** Característico de la fruta de lulo, sabor ácido - dulce. **Apariencia:** Libre de materias extrañas, con partículas propias del lulo.
Composición Fisicoquímica	**% Mínimo de °Brix (a 20°C):** 6,0 **% Mínimo de Acidez:** 1,0
Características Microbiológicas	Recuento E. Coli ufc /g o ml: <10 Recuento de Mohos y levaduras ufc/g o ml: m 1.000 – M 3.000 Detección de Salmonella /25 grs: Ausencia
Presentación Comercial y material de empaque	Paquete por 10 unidades de 130g, paquete por 15 unidades de 80g, unidad por 500g y 1000g. Empaque primario: Bolsa de polietileno de baja densidad apto para el contacto con alimentos.
Vida útil estimada	6 meses en condiciones de congelación (-18°C), sin interrupción de la cadena de frio.
Método de Conservación	Consérvese en congelación a temperaturas inferiores a -18°C. Después de abierta debe consumirse en el menor tiempo posible.
Consumidores potenciales	Población en general
Forma de Consumo y Uso previsto	En una licuadora adicione el contenido de la unidad de pulpa (130g), 300 ml de agua, 30g de azucár (2 cucharadas), 2 cubos de hielo, finalmente licue y sirva. Para la elaboración de refrescos, néctares, jugos, granizados y cócteles
Identificación de Lote	El Lote es un código interno, asignado para llevar la trazabilidad del producto, en nuestro caso es la fecha de elaboración del producto en calendario Juliano.
Normatividad aplicable	Resolución N°3929 de 2013 Resolución N°2674 de 2013 Resolución N°333 de 2011 Resolución N°5109 de 2005

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

Surtipulpas	**FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO**	**Código:** FT-CA-01 **Versión:** 02 **Fecha:** 20/08/19

Composición nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño por porción: 1 Porción (130 g)

Porciones por envase: 10

Cantidad por porción	
Calorías: 20	Calorías de la grasa: 0
	%VD*
Grasa total 0 g	**0%**
Grasa saturada 0 g	0%
Grasa trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 0 mg	**0%**
Carbohidrato total 5 g	**2%**
Fibra dietaria 1 g	4%
Azúcares 3 g	
Proteína 0 g	**0%**
Vitamina A 10%	Vitamina C 4%
Calcio 0%	Hierro 2%

*Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

	Calorías	**2000**	**2500**
Grasa total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Sat.	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carb. Total	Menos de	300 g	375 g
Fibra dietaria	Menos de	25 g	30 g

Calorías por gramo:

Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

Datos del Fabricante

Elaborado por PRODUCTOS DE LA TIERRA COLOMBIANA S.A.S
Medellin - Colombia, Calle 24 # 65 D 32 segundo piso.
Teléfonos de contacto: Fijo: 5897845 Celular: 3195801699
www.surtipulpas.com

Elaboró: Departamento de Calidad **Aprobó:** Gerencia / Luis Fernando Velez

Fecha: 20/08/2019

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

MANZANA ROJA IMPORTADA CORRIENTE A GRANEL

MARCA CANASTA CAMPESINA

BOLSA X 1000 GRMS



DESCRIPCIÓN:
LA MANZANA ROJA IMPORTADA ES DE ORIGEN ASIÁTICO, ES UNA FRUTA FIBROSA Y TIENE UN SABOR ENTRE DULCE Y ÁCIDO, SU EXTERIOR ES ROJO, Y SE DA EN CLIMA CÁLIDO. RICA EN AMINOÁCIDOS, FIBRA, CALCIO, HIERRO, MAGNESIO, FÓSFORO Y POTASIO. CONTIENE GRAN CANTIDAD TAMBIÉN VITAMINA A, B1, B2, B3, B6, B12 Y K. REGULA EL TRÁNSITO INTESTINAL, GRACIAS A SUS PROPIEDADES LAXANTES, MEJORA LA DIGESTIÓN, FORTALECE EL SISTEMA INMUNOLÓGICO, Y REDUCE LA POSIBILIDAD DE PADECER ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES. PARA HACER UNA DELICIOSA MERMELADA DE MANZANA SÓLO NECESITAS PELAR LAS MANZANAS, REMOVER LAS SEMILLAS Y DEJAR MACERAR CON AZÚCAR BLANCA POR 1 HORA APROX. LUEGO COCINA POR 45 MINUTOS HASTA QUE LA MERMELADA TOME LA TEXTURA DESEADA.

Calorías: 100 gr de manzana roja aporta 52 calorías.
Proteína: 2,2 gr.
Azúcares: 11 g

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

MANZANA VERDE IMPORTADA CORRIENTE A GRANEL

MARCA CANASTA CAMPESINA

BOLSA X 1000 GRMS



DESCRIPCIÓN:
LA MANZANA VERDE IMPORTADA, DE LA FAMILIA DE LAS MANZANAS ES LA MÁS BAJA EN CALORÍAS Y TAMBIÉN LA DE SABOR MÁS ÁCIDO. RICA EN ANTIOXIDANTES Y VITAMINA C. PREVIENE EL ENVEJECIMIENTO PREMATURO, AYUDA A REDUCIR LA POSIBILIDAD DE PADECER ENFERMEDADES CRÓNICAS Y CIERTOS TIPOS DE CÁNCER. ES UN GRAN ALIADO EN LA PÉRDIDA DE PESO Y MEJORA LA DIGESTIÓN. LA MANZANA VERDE ES IDEAL PARA ENSALADAS GRACIAS A SU ACIDEZ, UNA BUENA OPCIÓN ES PICAR APIO, AGREGAR ALGUNAS NUECES, QUESO AZUL Y YOGUR GRIEGO… ¡EXQUISITA!

CALORÍAS: 100 GR DE MANZANA VERDE APORTA 39 CALORÍAS.
PROTEÍNA: 0, 3 GR.
AZÚCARES: 9 GR

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

	FICHA TÉCNICA FRUTA FRESCA	Vigencia desde 01/09/2012	Fecha de revisión 01/08/2012
		Materia Prima	

HACIENDA ZANJÓN DEL HOBO FIT-06/1
Rodolfo Quintero

FICHA TÉCNICA MARACUYA A GRANEL



Tipo	:	Fruta en fresco
Nombre Común	:	Maracuya, Yellow passion fruit
Nombre Científico	:	*Passiflora edulis* f. *flavicarpa*
Origen	:	América

DESCRIPCIÓN GENERAL

Producto fresco y sano, obtenido mediante buenas prácticas agrícolas y buenas prácticas de manufactura según lo estipulado en el decreto 3075/97.

Para el control de calidad se tendrán en cuenta la normalización establecida y reportada. Norma que debe cumplir: NTC. 1291. Frutas y hortalizas

CONDICIONES GENERALES

- Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme
- El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, daños por deshidratación
- Sabor característico sin indicios de fermentación u oxidación
- No debe presentar material extraño
- Producto 100% natural
- La fruta contiene, como todas las de su género, cerca de 250 semillas pequeñas, de color café oscuro y agradable sabor. Las semillas se encuentran suspendidas en un líquido gelatinoso de color amarillo - naranja. Posee un sabor muy aromático y agridulce, similar a una mezcla de melocotón, fresas y moras. Las maracuyás amarillas son más grandes que sus parientes rojas o moradas y tiene un sabor más ácido.

EMPAQUE

El producto es empacado a granel en:

- Canastillas plásticas por 10 Kg.
- Caja de Cartón por 8 Kg
- Cajas de cartón de la mejor calidad, dependiendo de los volúmenes se puede trabajar con la marca del cliente.

ROTULADO

No requiere de rotulado (resolución Número 005109 de 2005 del Ministerio de la protección social).

PROVEEDURIA DEL NORTE BBA

ALMACENAMIENTO Y VIDA UTIL

El producto debe ser almacenado en condiciones de refrigeración de 5°C a 7 °C y libres de humedad para garantizar una vida útil de 3 – 5 días.

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Nombre	**Maracuya**	**Categoría:**	**FRUTAS Y JUGOS DE FRUTAS**
Nombre Común:	**MARACUYA**	**Nombre Científico:**	***Passiflora edulis f. flavicarpa***
Nombre en Inglés:	**PASSION-FRUIT, JUICE W/PURPLE, RAW**	**Composición Nutricional**	**Por cada 100 g**

Agua	85.62 %	Vit. A Equiv. Retinol	36.00 mcg
Energía	51.00 Kcal.	Ác. Grasos Mono-Insat.	0.01 g
Proteína	0.39 g	Ác. Grasos Poli-Insat.	0.03 g
Grasa	0.05 g	Ác. Grasos Saturados	0.00 g
Carbohidratos	13.60 g	Colesterol	0.00 mg
Fibra Diet. Total	0.20 g	Potasio	278.00 mg
Ceniza	0.34 g	Sodio	6.00 mg
Calcio	4.00 mg	Zinc	0.05 mg
Fósforo	13.00 mg	Magnesio	17.00 mg
Hierro	0.24 mg	Vitamina B6	0.05 mg
Tiamina	0.00 mg	Vitamina B12	0.00 mcg
Ribofavina	0.13 mg	Acido Fólico	0.00 mcg
Niacina	1.46 mg	Folato Equiv. FD	7.00 mcg
Vitamina C	30.00 mg	Fracción Comestible	1.00 %

*Porcentaje de la cantidad necesaria del consumo diario de cuerpo humano en base a una dieta de 2000 calorías. La cantidad diaria de calorías cambia en función de la necesidad de cada persona: edad, peso, actividad.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

Surtipulpas	**FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO**	**Código:** FT-CA-01 **Versión:** 02 **Fecha:** 20/08/19

Nombre del Producto	**PULPA DE MORA** 
Registro Sanitario	**PSA-001064-2017**
Descripción del producto	Producto pastoso, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, obtenido de la cocción, desintegración y tamización de la fracción comestible de la mora mandura, sana y limpia.
Composición del producto	Mora y ácido ascórbico.
Características Organolépticas	**Color:** Rojo intenso, característico de la pulpa de mora. **Olor:** Con notas dulces, característico de la pulpa de mora. **Sabor:** Característico de la fruta de mora, sabor ácido-dulce. **Apariencia:** Libre de materias extrañas, con partículas propias del mora.
Composición Fisicoquímica	**% Mínimo de °Brix (a 20°C):** 6,0 **% Mínimo de Acidez:** 2,0
Características Microbiológicas	Recuento E. Coli ufc /g o ml: <10 Recuento de Mohos y levaduras ufc/g o ml: m 1.000 – M 3.000 Detección de Salmonella /25 grs: Ausencia
Presentación Comercial y material de empaque	Paquete por 10 unidades de 130g, paquete por 15 unidades de 80g, unidad por 500g y 1000g. Empaque primario: Bolsa de polietileno de baja densidad apto para el contacto con alimentos.
Vida útil estimada	6 meses en condiciones de congelación (-18°C), sin interrupción de la cadena de frio.
Método de Conservación	Consérvese en congelación a temperaturas inferiores a -18°C. Después de abierta debe consumirse en el menor tiempo posible.
Consumidores potenciales	Población en general
Forma de Consumo y Uso previsto	En una licuadora adicione el contenido de la unidad de pulpa (130g), 300 ml de agua, 30g de azucár (2 cucharadas), 2 cubos de hielo, finalmente licue y sirva. Para la elaboración de refrescos, néctares, jugos, granizados y cócteles
Identificación de Lote	El Lote es un código interno, asignado para llevar la trazabilidad del producto, en nuestro caso es la fecha de elaboración del producto en calendario Juliano.
Normatividad aplicable	Resolución N°3929 de 2013 Resolución N°2674 de 2013 Resolución N°333 de 2011 Resolución N°5109 de 2005

Surtipulpas	**FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO**	**Código:** FT-CA-01 **Versión:** 02

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

	Fecha: 20/08/19

Composición nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño por porción: 1 Porción (130 g)

Porciones por envase: 10

Cantidad por porción	
Calorías: 40	Calorías de la grasa: 0
	%VD*
Grasa total 0 g	**0%**
Grasa saturada 0 g	0%
Grasa trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 0 mg	**0%**
Carbohidrato total 9 g	**3%**
Fibra dietaria 5 g	20%
Azúcares 5 g	
Proteína 1 g	**2%**
Vitamina A 0%	Vitamina C 30%
Calcio 2%	Hierro 2%

*Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

	Calorías	**2000**	**2500**
Grasa total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Sat.	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carb. Total	Menos de	300 g	375 g
Fibra dietaria	Menos de	25 g	30 g

Calorías por gramo:

Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

Datos del Fabricante

Elaborado por PRODUCTOS DE LA TIERRA COLOMBIANA S.A.S
Medellin - Colombia, Calle 24 # 65 D 32 segundo piso.
Teléfonos de contacto: Fijo: 5897845 Celular: 3195801699
www.surtipulpas.com

PROVEEDURIA DEL NORTE SRA



TOMATE DE ÁRBOL

FICHA TÉCNICA	
Referencia	Frutales.
Nombre científico	SOLANUM BETACEUM
Nombre común	Tomate de árbol, tomate de monte, tamarillo.
Ciclo vegetativo	Perenne
Origen	América.
PRESENTACIÓN	
Sobre	5 g. y kilo
INFORMACIÓN TÉCNICA	
Altitud (msnm)	1800-2800 msnm
clima	Frio.
DATOS DE SIEMBRA	
Distancia de siembra	3 metros entre plantas y 4 metros entre surcos.
Densidad de siembra por Ha	600 a 800 plantas.
Producción por hectárea	20 a 30 toneladas.
Suelos	Los mejores suelos para este cultivo son los de textura franca, permeables, profundos, con buen contenido de materia orgánica. Su pH ideal es ligeramente ácidos (5,5 a 6,5).
Ciclo a cosecha	11 a 12 meses.
Numero de Semillas por Gr	160 a 180.
Descripción del fruto	Fruto carnoso de formato ovoide, de corteza lisa y brillante, de color amarillo, morado o anaranjado. Su peso va de 70 a 100 gramos.

PROVEEDURÍA DEL NORTE SBA

FRUVEGAURA E.I.R.L.	**FICHA TÉCNICA UVA SUPERIOR SEEDLESS**	**Versión: 001-FA**
Elaborado por: Sthefany Chicoma Manay	**Aprobado por:** Eduardo Lamas	**Fecha: 01/08/16**

Nombre Científico: Vitis Vinifera Var. "Superior Seedles" **Familia:** Anacardiaceae	
Descripción del producto	Presenta racimos de gran vistosidad verde, las bayas son carnosas, crujientes y afrutadas. Cuando están suficientemente maduras tienen un ligero sabor amoscatelado. Se emplea para consumo fresco y la elaboraciónde pasas, zumos, macedonias y conservas en almíbar.
Especificaciones técnicas	**Calibres:** • **Extralarge:** 20mm - UP • **Large:** 18mm - 19.9mm • **Medium:** 17 mm - 17.9 mm
Características	• **Racimo:** Medio-grande, compacidad media alta, forma cónica. • **Baya:** Tamaño medio grande. • **Forma**: Ovoide. • **Color:** Verde , verde amarillo • **Piel:** Media. • **Pulpa:** Crujiente. • **Sabor:** Ligeramente amoscatelado cuando está bien madura. • **Presencia de semilla:** No

Logística de empaque	• Cajas de 8.2 kg (plástico o cartón) o de 4.5 kg (cartón).
	• Se emplea una bolsa contenedora que primero sirve como base y para cerrar el contenido total.
	• Se coloca cartón corrugado que sirve como amortiguador y el papel envoltorio, luego las pollybags, 9 pollybags por cada de 8 kg y 4 bolsas de polly bags por caja de 4.5 kg. El papel envoltorio se cierra y se coloca el adsorpad liso. Encima va un generador de anhidrido sulfuroso.
	• **Paletización:**
	  • **Caja de plástico de 8.2 kg:** 114 cajas por pallet, 2,280 cajas x FCL.
	  • **Caja de cartón de 8.2 kg:** 108 cajas por pallet, 2,160 cajas x FCL.
	  • **Caja de cartón 4.5 kg:** 170 cajas por pallet, 3,400 cajas x FCL.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PERA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica : PERA CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La pera es el fruto de las variedades obtenidas de la especie *Pyrus communis* L. o los híbridos de esta especie con otras especies, en estado fresco. Deben ser lisas, lustrosas, sabor acidulo, algo azucarado. El pedúnculo situado en la extremidad superior del fruto, debe estar intacto y firme, y cortado a ras del fruto con grado de maduración adecuado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las peras categoría extra de cada lote deben ser del mismo cultivar, deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad, sabor y aroma típico, según lo que indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019).

Las peras categoría extra deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD			
Requisitos mínimos	Forma	Típica del cultivar	NTP 011.004:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Peras. Requisitos. 2ª Edición
	Pulpa	Suculenta y carnosa, no debe ser cremosa.	
	Color	Típico del cultivar	
	Alteraciones y sustancias extrañas	- Libres de humedad externa - Exentas de olores y sabores extraños - Exentas de síntomas de deshidratación	
	Sanidad	Producto sano, sin alteraciones, exentas de daños causados por plagas.	
Grado de calidad		- Las peras categoría extra deben ser de calidad superior, presentarán las características de forma, desarrollo y color que sean propios de la variedad a las que pertenezcan y conservarán su pedúnculo intacto. La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro. - No podrán presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones superficiales de la epidermis que no afecten el aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase. - Las peras no deben ser pétreas.	
Tolerancia de calidad		Se permite un 5% en número o en peso de peras que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría primera de la norma de la referencia.	
Calibre (diámetro de la máxima circunferencia ecuatorial)		Mínimo 60 mm	
Tolerancia de calibre		Máximo, el 10% en número o en peso de peras que se ajusten al calibre inmediatamente inferior al indicado en el envase.	

PROVEEDURÍA DEL NORTE SBA

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo, incluyendo únicamente peras del mismo origen, variedad, calidad, estado de madurez y calibre, además de la homogeneidad de coloración. La parte visible del contenido del envase, tendrá que ser representativa del conjunto.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente[1].	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: No aplica.

2.2. Envase y/o embalaje

Las peras categoría extra deben ser envasadas tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Además, las peras categoría extra deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido, ventilado y bien presentado, según los numerales 7.2, 9.1 y 11.1 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019).

Las peras deben comercializarse en cajas de madera, cartón corrugado o de otro material adecuado, que reúna las condiciones de higiene, ventilación, resistencia a la humedad, manipulación y transporte, de modo que garantice una adecuada conservación del producto, según se indica en el numeral 9.2 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de la pera categoría extra debe cumplir con los requisitos de la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 9.3 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019) siguientes:

- peso neto en kilogramos;
- procedencia y fecha de cosecha;
- nombre o marca del productor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

[1] Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

PROVEEDURÍA DEL NORTE GBA

Surtipulpas	**FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO**	**Código:** FT-CA-01 **Versión:** 02 **Fecha:** 20/08/19

Nombre del Producto	**PULPA DE FRESA** 
Registro Sanitario	**PSA-001064-2017**
Descripción del producto	Producto pastoso, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, obtenido de la desintegración y tamización de la fracción comestible de la fresa madura, sana y limpia.
Composición del producto	Fresa y ácido ascórbico.
Características Organolépticas	**Color: R**ojo claro, característico de la pulpa de fresa. **Olor:** Con notas dulces, característico de la pulpa de fresa. **Sabor:** Característico de la fruta de fresa, sabor dulce. **Apariencia:** Libre de materias extrañas, con partículas propias
Composición Fisicoquímica	**% Mínimo de °Brix (a 20°C):** 6,5 **% Mínimo de Acidez:** 0,65
Características Microbiológicas	Recuento E. Coli ufc /g o ml: <10 Recuento de Mohos y levaduras ufc/g o ml: m 1.000 – M 3.000 Detección de Salmonella /25 grs: Ausencia
Presentación Comercial y material de empaque	Paquete por 10 unidades de 130g, paquete por 15 unidades de 80g, unidad por 500g y 1000g. Empaque primario: Bolsa de polietileno de baja densidad apto
Vida útil estimada	6 meses en condiciones de congelación (-18°C), sin
Método de Conservación	Consérvese en congelación a temperaturas inferiores a -18°C.
Consumidores potenciales	Población en general
Forma de Consumo y	En una licuadora adicione el contenido de la unidad de pulpa
Identificación de Lote	El Lote es un código interno, asignado para llevar la
Normatividad aplicable	Resolución N°3929 de 2013

Surtipulpas	**FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO**	**Código:** FT-CA-01 **Versión:** 02 **Fecha:** 20/08/19

Composición nutricional	**INFORMACIÓN NUTRICIONAL** Tamaño por porción: 1 Porción (130 g) Porciones por envase: 10
Datos del Fabricante	
Elaboró: Departamento de Calidad **Fecha: 20/08/2019**	

Cantidad por porción	
Calorías: 45	Calorías de la grasa: 0
	%VD*
Grasa total 0 g	**0%**
Grasa saturada 0 g	0%
Grasa trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 0 mg	**0%**
Carbohidrato total 10 g	**3%**
Fibra dietaria 3 g	12%
Azúcares 6 g	
Proteína 1 g	**2%**
Vitamina A 0%	Vitamina C 100%
Calcio 2%	Hierro 2%

*Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

	Calorías	2000	2500
Grasa total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Sat.	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carb. Total	Menos de	300 g	375 g
Fibra dietaria	Menos de	25 g	30 g

Calorías por gramo:

Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

Surtipulpas	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	**Código:** FT-CA-01 **Versión:** 02 **Fecha:** 20/08/19

Nombre del Producto	**PULPA DE GUANÁBANA** 
Registro Sanitario	**PSA-001064-2017**
Descripción del producto	Producto pastoso, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, obtenido del pelado manual, desintegración y tamización de la fracción comestible de la guanábana madura, sana y limpia.
Composición del producto	Guanábana y ácido ascórbico.
Características Organolépticas	**Color:** Blano a Veige, característico de la pulpa de guanábana **Olor:** Con notas dulces, característico de la pulpa de guanábana. **Sabor:** Característico de la fruta de guanábana, sabor ácido -dulce. **Apariencia:** Libre de materias extrañas, con partículas propias de la guanábana.
Composición Fisicoquímica	**% Mínimo de °Brix (a 20°C):** 13,0 **% Mínimo de Acidez:** 0,5
Características Microbiológicas	Recuento E. Coli ufc /g o ml: <10 Recuento de Mohos y levaduras ufc/g o ml: m 1.000 – M 3.000 Detección de Salmonella /25 grs: Ausencia
Presentación Comercial y material de empaque	Paquete por 10 unidades de 130g, paquete por 15 unidades de 80g, unidad por 500g y 1000g. Empaque primario: Bolsa de polietileno de baja densidad apto para el contacto con alimentos.
Vida útil estimada	6 meses en condiciones de congelación (-18°C), sin interrupción de la cadena de frio.
Método de Conservación	Consérvese en congelación a temperaturas inferiores a -18°C. Después de abierta debe consumirse en el menor tiempo posible.
Consumidores potenciales	Población en general
Forma de Consumo y Uso previsto	En una licuadora adicione el contenido de la unidad de pulpa (130g), 300 ml de agua, 30g de azucár (2 cucharadas), 2 cubos de hielo, finalmente licue y sirva. Para la elaboración de refrescos, néctares, jugos, granizados y cócteles
Identificación de Lote	El Lote es un código interno, asignado para llevar la trazabilidad del producto, en nuestro caso es la fecha de elaboración del producto en calendario Juliano.
Normatividad aplicable	Resolución N°3929 de 2013 Resolución N°2674 de 2013 Resolución N°333 de 2011 Resolución N°5109 de 2005

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

Surtipulpas	**FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO**	**Código:** FT-CA-01 **Versión:** 02 **Fecha:** 20/08/19

Composición nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño por porción: 1 Porción (130 g)

Porciones por envase: 10

Cantidad por porción	
Calorías: 60	Calorías de la grasa: 0
	%VD*
Grasa total 0 g	**0%**
Grasa saturada 0 g	0%
Grasa trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 15 mg	**0%**
Carbohidrato total 15 g	**5%**
Fibra dietaria 3 g	12%
Azúcares 12 g	
Proteína 0 g	**0%**
Vitamina A 0%	Vitamina C 30%
Calcio 0%	Hierro 2%

*Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

	Calorías	**2000**	**2500**
Grasa total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Sat.	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carb. Total	Menos de	300 g	375 g
Fibra dietaria	Menos de	25 g	30 g

Calorías por gramo:

Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

Datos del Fabricante

Elaborado por PRODUCTOS DE LA TIERRA COLOMBIANA S.A.S
Medellin - Colombia, Calle 24 # 65 D 32 segundo piso.
Teléfonos de contacto: Fijo: 5897845 Celular: 3195801699
www.surtipulpas.com

Elaboró: Departamento de Calidad **Aprobó:** Gerencia / Luis Fernando Velez

Fecha: 20/08/2019

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA



Guayaba AGROSAVIA Carmín 0328

Nombre científico	*Psidium guajava* L.
Nombre comercial	AGROSAVIA Carmín 0328
Adaptación	Valle geográfico del Río Cauca
Rendimiento experimental	Se estima en 28,6 toneladas por hectárea por ciclo de cosecha.
Duración de un ciclo de producción	216 días (7,2 meses)
Características fenológicas	
Etapa de vivero	Duración 8 meses (2 meses en germinador, 3 meses en portainjerto, 2 meses en prendimiento de injerto y 1 mes de adaptación)
Primera floración	Entre 6 a 8 meses desde trasplante en campo
Producción de importancia económica	A partir del año y medio de trasplante en campo
Inicio de estados fenológicos (días después de la poda de producción - ddp)	
Formación de brotes	15
Aparición del botón floral	41
Apertura de las flores	65
Formación del fruto	82
Fruto formado	123
Inicio de cosecha	166
Finalización de cosecha	216
Longevidad mínima	15 años sin factores bióticos o abióticos adversos
Características morfo-agronómicas	
Propagación	Asexual (injerto)
Portainjerto	Variedad de guayaba Palmira ICA 1
Color de la flor	Blanca
Altura del árbol con poda de producción (metros)	2,2
Altura del árbol al finalizar el ciclo de producción (metros)	3,05
Peso promedio del fruto (gramos)	93,2
Altura promedio del fruto (centímetros)	7,3

PROPIEDAD DEL NORTE SBA

Diámetro promedio del fruto (centímetros)	5,8
Color de la pulpa	Rojo avivado
Sólidos solubles totales (°Brix)	13,1
Acidez (% ácido cítrico)	0,49
Índice de madurez o ratío SST/Acidez	26,6
Vitamina C (Mg ácido ascórbico 100°-1 de pulpa)	56,9
Contenido de pectina (%)	0,27
Porcentaje de semilla (%)	4,2
	Recomendación de manejo
Material de siembra	Se debe utilizar material de siembra clonado a partir de plantas madre de la variedad Corpoica Carmín 0328, a fin de garantizar la identidad genética de la variedad y las características sobresalientes que presenta.
Suelos	Las condiciones ideales para su cultivo se dan en suelos de textura media, francos limosos, arcillosos, arenosos y con pH entre 5 – 7. Se adapta en suelos con textura arcillosa con buen drenaje, francos y arenosos con buen contenido de materia orgánica, drenaje externo e interno regular y de alta a media capacidad de retención de humedad.
Preparación de suelos y aplicación de enmiendas	Se requiere ahoyado para la siembra en sitio definitivo, realizando hoyos de 50 × 50 × 50 cm. Se recomienda la aplicación de 1 kg de materia orgánica y 500 g de micorrizas en el fondo para favorecer el anclaje y desarrollo de raíces.
Siembra	Se puede realizar en cuadro o triangulo (tres bolillos) de acuerdo con la pendiente del terreno. La variedad Corpoica Carmín 0328 presenta bajo volumen de copa. Lo anterior permite manejar distancias de siembra de 5 × 4 y 4 × 4 m, con densidades de siembra de 500 a 625 plantas por hectárea. Las plántulas se llevan a campo a los tres meses después de injertadas en vivero.
Manejo de plagas y enfermedades	Se hace basado en un programa de monitoreo con niveles de especificidad para las poblaciones de insectos plaga y severidad de las enfermedades más limitantes para el cultivo, que sirve como criterio técnico de decisión para realizar el control y definir el tipo de manejo. El monitoreo de plagas se debe realizar cada dos semanas, y el de las enfermedades, dependiendo de las condiciones climáticas, se debe realizar mensualmente para determinar incidencia y severidad como factor de decisión, con el fin de hacer el control respectivo.
Manejo de malezas	Se realiza de manera mecánica con el uso de guadaña entre calles y plateo de los árboles, acompañado con aplicación de herbicidas.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

Podas	Es necesario realizar poda de formación durante los primeros meses después de la siembra y en su etapa productiva con el fin de darle arquitectura al árbol y concentrar la cosecha en el tercio medio del árbol. Esta variedad tiene una respuesta positiva a podas de producción, que se realizan cada inicio de ciclo productivo y consiste en cortar todas las ramas secundarias, entre el quinto y séptimo nudo (30 cm desde la base hacia el ápice de la rama) con el fin de uniformizar la brotación de yemas y concentrar la producción en un solo periodo de tiempo. Se recomienda la poda sanitaria para eliminar ramas secas, con síntomas de enfermedades como antracnosis y frutos afectados por picudo, roña y roya.
Fertilización	Se recomienda manejar la nutrición de los árboles mediante criterios técnicos de decisión basados en los requerimientos nutricionales del cultivo y la disponibilidad de nutrientes del suelo, apoyados en el uso de análisis de suelos y de tejido foliar como herramienta de decisión, para generar un programa de fertilización balanceado, acorde a las etapas fenológicas más importantes en el desarrollo productivo de cada variedad.
Riego	El manejo del riego en el cultivo debe realizarse preferiblemente, mediante un sistema de riego localizado por goteo, en una configuración de anillo alrededor de la copa del árbol que garantiza una mayor eficiencia en la aplicación de agua y el aporte oportuno y directo en la zona de raíces de cada árbol. Bajo condiciones del valle geográfico del río Cauca se estima que el requerimiento de agua es de 46 a 50 L/planta/día.
Cosecha	La colecta se realiza manualmente, depositándose en recipientes plásticos, cuidadosamente, para no causar daños mecánicos en la fruta. Es importante separar la fruta sana de la que tenga síntomas de enfermedades o ataque de picudo para evitar dispersión de estos por el lote. Utilizar herramienta limpia y desinfectada para evitar problemas en la postcosecha.
AGROSAVIA, se excluye de responsabilidad por su uso o manipulación inadecuada lo cual recae única y exclusivamente en cabeza del cliente.	

PROVEEDURIA DEL NORTE SAS

Datos de contacto

Línea Gratuita: 01 8000 121515
Correo Institucional: productos@agrosavia.co



FINAGRO

AGROGuía

Marco de Referencia Agroeconómico

DURAZNO GRAN JARILLO

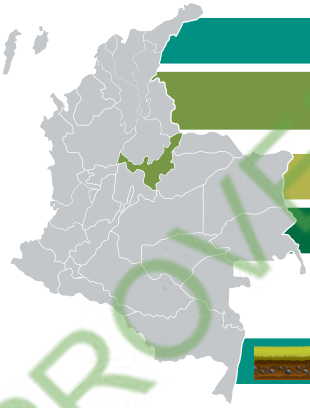
I. CONSIDERACIONES DE LA PRESENTE PUBLICACIÓN

Los Marcos de Referencia Agroeconómicos - MRA son una aproximación de las actividades, costos de producción, ciclos productivos, rendimientos, ingresos y particularidades técnicas de sistemas productivos agropecuarios de una zona geográfica definida. Se trata de valores de referencia que reflejan el comportamiento productivo y económico de un grupo de productores que tienen costos y prácticas específicos basados en las técnicas de manejo y condiciones propias de sus unidades de producción. Este ejercicio no incluye los gastos administrativos y financieros, así como el costo de factores productivos como tierra y capital (infraestructura, maquinaria, equipos, herramientas, cercas, fumigadoras, entre otros).

El presente MRA tiene como principal objetivo servir de herramienta para la toma de decisiones informadas en los procesos de financiación de los actores que componen el Sistema Nacional de Crédito Agropecuario. Además, los MRA tienen el potencial para ser usados por productores, inversionistas, gremios, centros de investigación, compañías aseguradoras y demás entidades oficiales y privadas interesadas en el sector.

Nota: el uso de los MRA para otros fines no es responsabilidad de FINAGRO.

II. CARACTERÍSTICAS DE LA ZONA DE PRODUCCIÓN



Departamento: Boyacá

Zona: municipio de Tipacoque

Actualización: septiembre de 2019

Clima: **Temperatura media anual:** 15 a 21 °C
Altitud: 1.400 a 2.200 m.s.n.m.
Precipitación: 800 a 1.200 mm.

Tipo de suelo: los suelos para el durazno deben ser profundos, bien drenados y con buen contenido de materia orgánica. El suelo debe ser liviano para que la raíz se desarrolle y le permita anclarse en pendientes considerables. El pH ideal para este caducifolio debe estar entre 5,5 y 6,0, con un buen balance de nutrientes.

PROVEEDURÍA DEL NORTE SBA

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

III. PARÁMETROS TÉCNICOS DEL SISTEMA PRODUCTIVO

A continuación, se presentan las principales variables de entrada para la construcción del MRA.

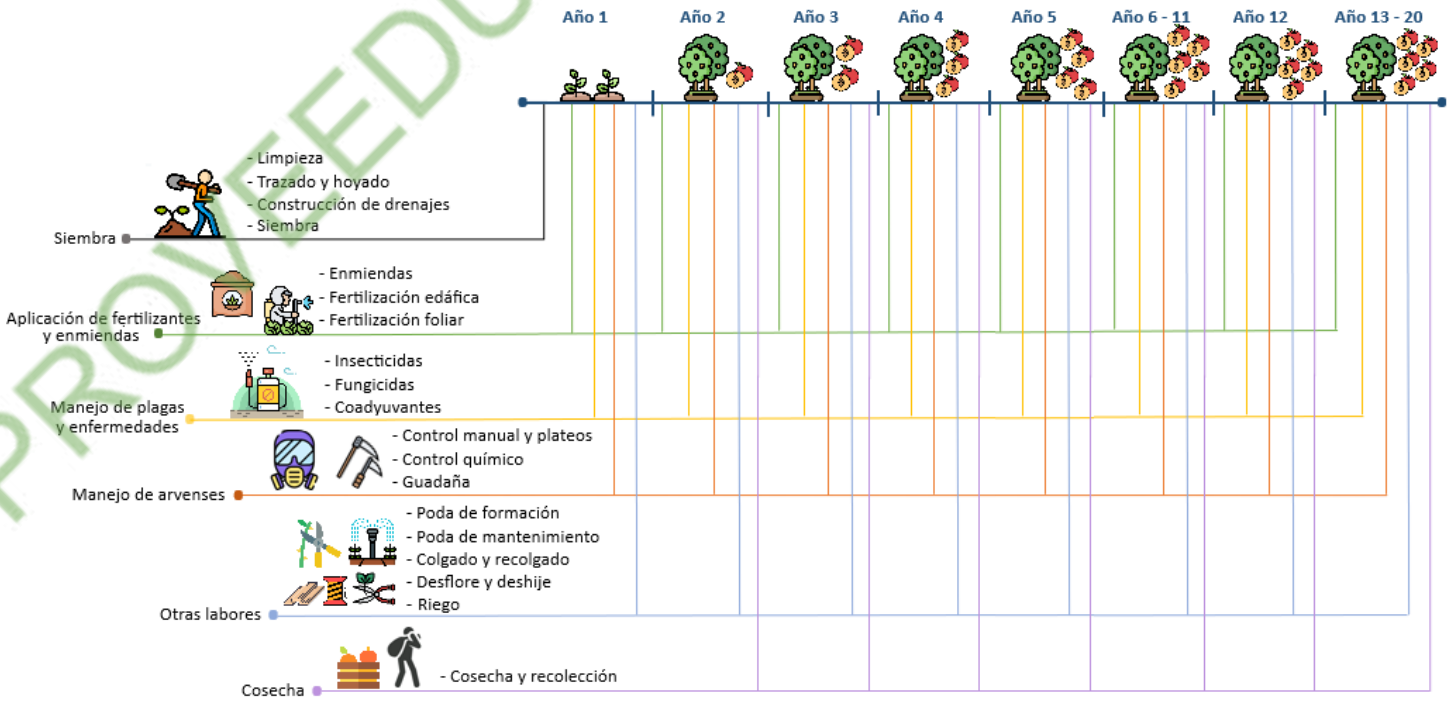
PARÁMETRO	UNIDAD	VALOR
Material de propagación	unidad	plántula
Distancia de siembra	m.	6 x 6
Densidad	plantas/ha.	321
Duración del ciclo	años	20
Inicio de producción desde la siembra	año	2
Valor jornal	COP/día de 8 horas	33.000
Precio ponderado de venta	COP/kg.	1.196
Productividad 1ra. calidad	%	5
Productividad 2da. calidad	%	18
Productividad 3ra. calidad	%	36
Productividad 4ta. calidad	%	41
Precio de venta 1ra. calidad*	COP/kg.	2.600
Precio de venta 2da. calidad*	COP/kg.	2.100
Precio de venta 3ra. calidad*	COP/kg.	1.000
Precio de venta 4ta. calidad*	COP/kg.	800

Nota: El MRA cuenta con otros parámetros de entrada, tales como precios y cantidades de los insumos por etapa del ciclo, que no se incluyen en la presente publicación.

* Precio de venta en finca

IV. ETAPAS DEL CICLO

La siguiente ilustración muestra las actividades anuales que se deben realizar periódicamente durante el ciclo completo de producción de durazno gran jarillo.



PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

V. FLUJO DE CAJA ANUAL

A partir de la información recolectada en las visitas de campo en 2019, a continuación, se presenta el flujo anualizado de los ingresos (precio y rendimiento) y los costos de producción para una hectárea de durazno gran jarillo discriminados por mano de obra e insumos. Se incluye además la utilidad del ejercicio (ingresos – costos) para todo el ciclo de producción.

Valores COP en miles

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4
Costos* (A)				
Mano de obra	$ 4.356	$ 3.886	$ 5.355	$ 6.594
Insumos	$ 5.985	$ 4.242	$ 6.224	$ 8.039
Subtotal costos	**$ 10.341**	**$ 8.128**	**$ 11.579**	**$ 14.633**
Ingresos (B)				
Productividad kg/ha 1ra. calidad (C)	-	100	300	900
Productividad kg/ha 2da. calidad (D)	-	360	1.080	3.240
Productividad kg/ha 3ra. calidad (E)	-	720	2.160	6.480
Productividad kg/ha 4ta. calidad (F)	-	820	2.460	7.380
Precio COP/kg. 1ra. calidad (G)	$ 2,60	$ 2,60	$ 2,60	$ 2,60
Precio COP/kg. 2da. calidad (H)	$ 2,10	$ 2,10	$ 2,10	$ 2,10
Precio COP/kg. 3ra. calidad (I)	$ 1,00	$ 1,00	$ 1,00	$ 1,00
Precio COP/kg. 4ta. calidad (J)	$ 0,80	$ 0,80	$ 0,80	$ 0,80
Sub Total Ingresos [(CxG)+(DxH)+(ExI)+(FxJ)]	**$ -**	**$ 2.392**	**$ 7.176**	**$ 21.528**
Utilidad	**-$ 10.341**	**-$ 5.736**	**-$ 4.403**	**$ 6.895**

	Año 5	Año 6-11	Año 12	Año 13-20
Costos* (A)				
Mano de obra	$ 7.734	$ 8.655	$ 8.655	$ 8.655
Insumos	$ 8.819	$ 9.404	$ 11.404	$ 9.404
Subtotal costos	**$ 16.553**	**$ 18.059**	**$ 20.059**	**$ 18.059**
Ingresos (B)				
Productividad kg/ha 1ra. calidad (C)	1.500	1.950	1.950	1.950
Productividad kg/ha 2da. calidad (D)	5.400	7.020	7.020	7.020
Productividad kg/ha 3ra. calidad (E)	10.800	14.040	14.040	14.040
Productividad kg/ha 4ta. calidad (F)	12.300	15.990	15.990	15.990
Precio COP/kg. 1ra. calidad (G)	$ 2,60	$ 2,60	$ 2,60	$ 2,60
Precio COP/kg. 2da. calidad (H)	$ 2,10	$ 2,10	$ 2,10	$ 2,10
Precio COP/kg. 3ra. calidad (I)	$ 1,00	$ 1,00	$ 1,00	$ 1,00
Precio COP/kg. 4ta. calidad (J)	$ 0,80	$ 0,80	$ 0,80	$ 0,80
Sub Total Ingresos [(CxG)+(DxH)+(ExI)+(FxJ)]	**$ 35.880**	**$ 46.644**	**$ 46.644**	**$ 46.644**
Utilidad	**$ 19.327**	**$ 28.585**	**$ 26.585**	**$ 28.585**

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

Valores COP en miles

	Total Ciclo	% Part.
Costos* (A)		
Mano de obra	$ 157.750	47
Insumos	$ 176.369	53
Subtotal costos	**$ 334.119**	**100**
Ingresos (B)		
Productividad kg/ha 1ra. calidad (C)	32.050	
Productividad kg/ha 2da. calidad (D)	115.380	
Productividad kg/ha 3ra. calidad (E)	230.760	
Productividad kg/ha 4ta. calidad (F)	262.810	
Precio COP/kg. 1ra. calidad (G)	$ 2,60	
Precio COP/kg. 2da. calidad (H)	$ 2,10	
Precio COP/kg. 3ra. calidad (I)	$ 1,00	
Precio COP/kg. 4ta. calidad (J)	$ 0,80	
Sub Total Ingresos [(CxG)+(DxH)+(ExI)+(FxJ)]	$ 766.636	
Utilidad	$ 432.517	

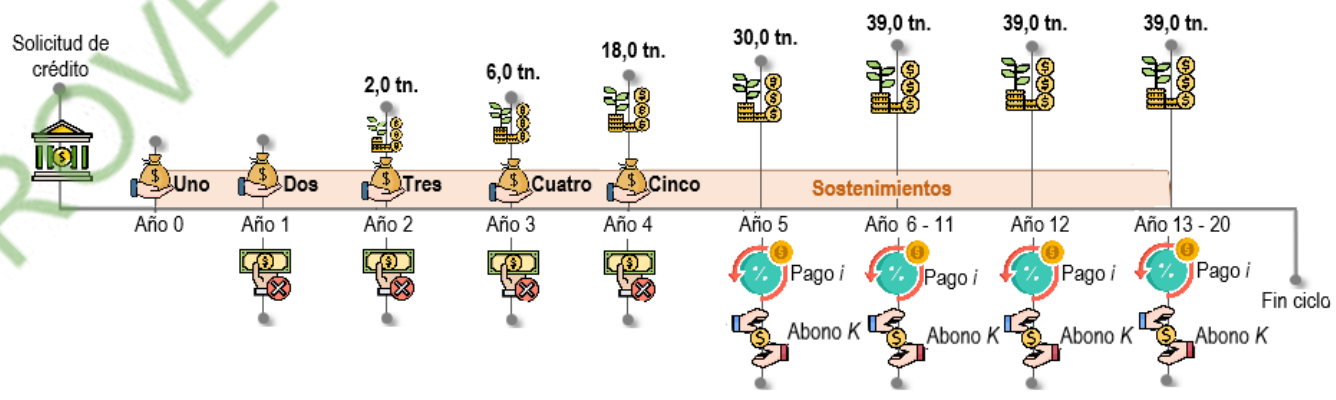
* Los costos no incluyen los gastos por concepto de impuestos, gastos financieros, administrativos y otros gastos no relacionados directamente con la actividad.

VI. REFERENCIA PARA ESTRUCTURACIÓN DE CRÉDITO

- El esquema que se muestra a continuación se puede usar como referencia para la estructuración de un crédito cuyo destino es el financiamiento del cultivo de durazno gran jarillo.

- Para este MRA, en particular, para un cultivo con un ciclo de 20 años, se plantean cinco desembolsos entre el año 0 y el 4, y un periodo de gracia hasta el año 4. El valor de cada desembolso dependerá de las necesidades de capital del productor en cada etapa del ciclo. Los abonos a capital e intereses inician a partir del año 5 hasta el final del crédito. El monto de las cuotas se podrá pactar de acuerdo con el crecimiento de los ingresos del productor en cada año y los plazos podrán ajustarse según el tiempo de venta de la producción.

- Cabe precisar que las condiciones finales del crédito, desembolsos, abono a capital e intereses, dependerán del comportamiento productivo particular de cada unidad de negocio.



Corresponde a una referencia de los desembolsos de crédito

Corresponde a una referencia de la producción del cultivo

Corresponde a una referencia del periodo de gracia

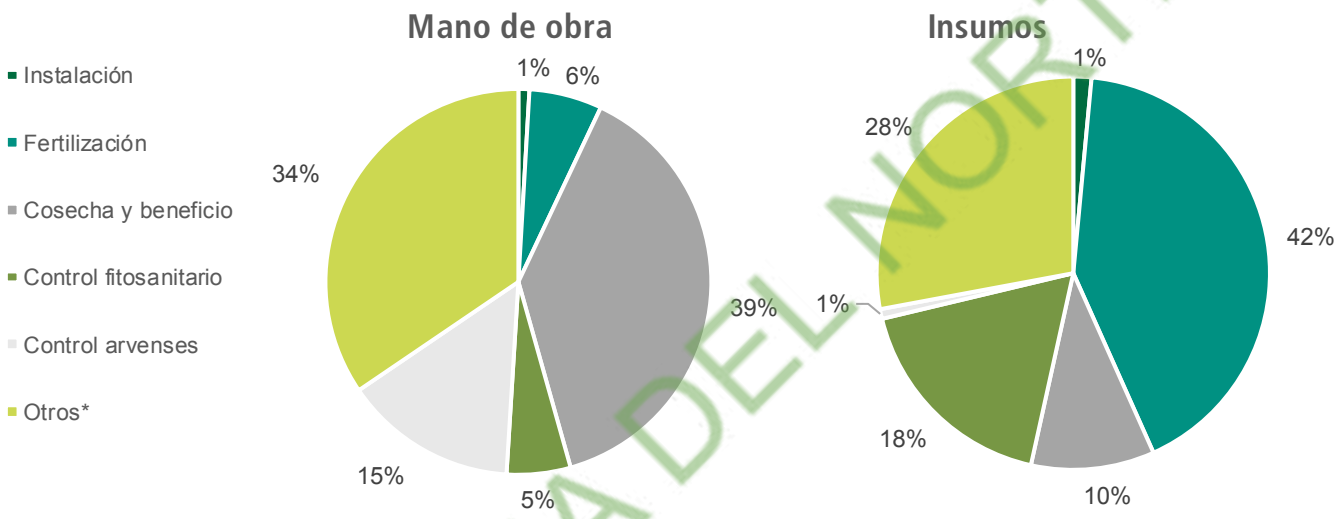
K **=** Capital
i **=** Interés
tn. = Toneladas

PROVEEDURÍA DEL NORTE SBA

VII. PARTICIPACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN ACTIVIDAD E INSUMOS

A continuación, se presenta la desagregación de los costos de mano de obra e insumos según las diferentes actividades vinculadas a la producción de durazno gran jarillo. En cuanto a los costos de la mano de obra, las labores de mayor participación son cosecha (39%) y otros (34%), en este último se destaca riego y podas con una participación del 10% y 7% en el total de los costos de mano de obra, respectivamente.

En cuanto al costo de los insumos, la mayor participación se concentra en los fertilizantes (enmiendas, fertilizantes edáficos y fertilizantes foliares) con el 42% y le sigue transporte de la cosecha con el 24%, el cual está incluido en "otros".



*En mano de obra incluye poda de formación, poda de mantenimiento, colgado y recolgado, desflore y deshije, y riego. En insumos incluye transporte de la cosecha y cicatrizantes.

VIII. INDICADORES DEL SISTEMA PRODUCTIVO Y ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD

Los principales indicadores de resultado que arroja el MRA se muestran a continuación:

INDICADOR	UNIDAD	VALOR
Costo de producción promedio	COP/kg ciclo	521
Costos de instalación año 1	COP/ha	4.079.000
Costo de sostenimiento año 12	COP/ha	12.819.000
Producción 20 años	t/ha. ciclo	641
Margen de utilidad* **[(B-A)/B]**	%	56

* Medida de rentabilidad de la producción. Calcula las ganancias obtenidas por cada peso de ventas que genera la actividad. Este margen no incluye gastos por concepto de impuestos, gastos financieros, administrativos y otros gastos de la unidad productiva no relacionados directamente con la actividad.

PROVEEDURÍA DEL NORTE SBA

De acuerdo con el comportamiento histórico del sistema productivo, se efectuó un análisis de sensibilidad del margen de utilidad obtenido en la producción de durazno gran jarillo, frente a diferentes escenarios de variación de precios de venta en finca y rendimientos probables (toneladas/hectárea).

En este sentido, para un mismo nivel de precios/rendimientos, se establecen diferentes escenarios de rendimiento/precios por hectárea, que estiman márgenes de utilidad negativos y positivos. De este análisis se concluye que, manteniendo constantes las demás variables del sistema de producción (densidad de siembra, valor jornal, precios de los insumos y porcentajes de calidad del producto), con un precio de COP 2.600 para producto de primera calidad, COP 2.100 para segunda calidad, COP 1.000 para tercera calidad, COP 800 para cuarta calidad y un rendimiento por hectárea de 641.000 kg por ciclo; el margen de utilidad obtenido en la producción de durazno gran jarillo es del 56%.

Del análisis de sensibilidad también se concluye que:

- El precio mínimo para cubrir los costos de producción, con un rendimiento de 641.000 kg por hectárea para todo el ciclo de producción, es **COP 521/kg.**
- El rendimiento mínimo por hectárea/ciclo para cubrir los costos de producción, con un precio ponderado de COP 1.196/kg, es de **279.364 kg/ha** para todo el ciclo.

IX. AGRADECIMIENTOS

El Fondo para el Financiamiento del Sector Agropecuario - FINAGRO, agradece a la **Cooperativa de Ahorro y Crédito Tabacalera y Agropecuaria Ltda. Coomultagro**, así como a los profesionales y expertos que contribuyeron en la validación de la información contenida en este MRA.

Estos son los reconocimientos obtenidos gracias a la **Red de Marcos de Referencia Agroeconómicos.**

Nota: para conocer el detalle de los resultados del análisis de sensibilidad, se requiere ser aliado de la Red Nacional de Marcos de Referencia Agroeconómicos. Mayor información al correo **agroguia@finagro.com.co**

El presente Marco de Referencia Agroeconómico sirve como guía al usuario para conocer los costos e ingresos de referencia obtenidos a partir de la metodología para el levantamiento de costos de producción implementada por FINAGRO. Es una herramienta de apoyo que permite generar nociones sobre el comportamiento productivo y económico de un determinado sistema productivo.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

COCO FRUTA

Planta monopódica que mide 12 a 25 m de alto. Su tallo esbelto y estipitoso crece más o menos torcido; a menudo es más ancho en la base, donde puede tener alrededor de 80 cm de diámetro; la porción superior del tronco raramente alcanza los 30 cm. Sus hojas se agrupan en el ápice formando un penacho. Los pecíolos de 90 a 150 cm de largo se disponen en forma envolvente dando la estructura fibrosa al tallo. Es una planta monoica que tiene flores masculinas y femeninas reunidas en una inflorescencia que se observa envuelta por una bráctea o espádice.



Producto

El fruto es una drupa de tres caras, de 20 a 30 cm de diámetro, que pesa alrededor de 1.5 kg con epicarpio brilloso, mesocarpio fibroso de color castaño a rojizo y endocarpio lignificado o “nuez” que encierra una sola semilla. El endospermo o reserva alimenticia de la semilla está formado por una porción carnosa o albuminosa y un jugo lechoso dulce, denominados respectivamente como carne y agua de coco.

Establecimiento del cultivo

El trasplante deberá efectuarse con plántulas embolsadas que presenten la primera hoja palmeada en foliolos. Tradicionalmente se realiza en septiembre, bajo condiciones de temporal. Las plantaciones pueden ser establecidas bajo una distribución a "marco real" o bien a "tresbolillo"; en cualquier caso la distancia entre plantas deberá ser de 10 m. La densidad de plantación distribuida bajo “marco real” es de 100 palmas de coco por hectárea y de “ tresbolillo”, 120 palmas por hectárea.

Condiciones edáficas y clima

Prefiere suelos sueltos con alto contenido de arena y materia orgánica. La profundidad mínima de suelo requerida es de 80 a 100 cm. Presenta una alta tolerancia a sales. Su rango de pH está entre 4.5 y 8.7 con un óptimo alrededor de 6.0. Se cultiva hasta 1,300 msnmm sobre el ecuador, sin embargo se desarrolla satisfactoriamente hasta una altitud de 300 msnmm. El rango de precipitación anual adecuado está entre 1,270 y 2,550 mm. La humedad relativa del aire debe alcanzar de 80 a 90% anual. La temperatura media anual óptima para mejor crecimiento y rendimiento máximo se considera de 27° C, con una oscilación diurna de 6 a 7° C.

Usos

Se utiliza prácticamente todo el fruto, se obtiene agua para beber y su pulpa para comer. El coco verde que en la costa le llaman media cuchara, se comercializa sobre las carreteras o en diversos puntos dentro de las poblaciones. El coco seco se comercializa destopado o pelado, es un poco más maduro que el coco verde, su carne ya es más gruesa, la cantidad de agua es menor, su apariencia externa es de un color café mas obscuro. Existen empresas que comercializan la pulpa fresca conservada al alto vacío.







Nombre científico
Cocos nucifera L.

Fuente: SIAP.

PROVEEDURIA DE LA SBA

FICHA DE MERCADO — LIMON CRIOLLO

Presentación

Mayorista (Semi - Maduro)



Consumidor (Maduro)



Características del producto

Nombre común	Limón Criollo
Nombre científico	Citrus limon
Principales variedades	Criollas
Ciclo vegetativo (días)	Perenne
Unidad de medida (mayoristas)	Millar o ciento
Unidad de medida (consumidor)	Mano (5 unidades)
Presentaciones (consumo)	Maduro
Empaque mayorista / consumidor	Saco o canasto / Bolsa plástica

Aspectos de mercado

Denominación	Pequeño		Mediano		Grande	
Sección transversal (cm)	≥ 1.5	< 3	≥ 3	< 4	≥ 4	< 5
Sección longitudinal (cm)	≥ 3	< 4	≥ 4	< 4.5	≥ 4.5	< 5
Peso (g)	≥ 22.5	< 30	≥ 30	< 50	≥ 50	< 60
Vida de anaquel (días)	4 - 5					
Denominación Monitoreada	Mediano					
Calidad	Primera					

Principales daños

Por plagas



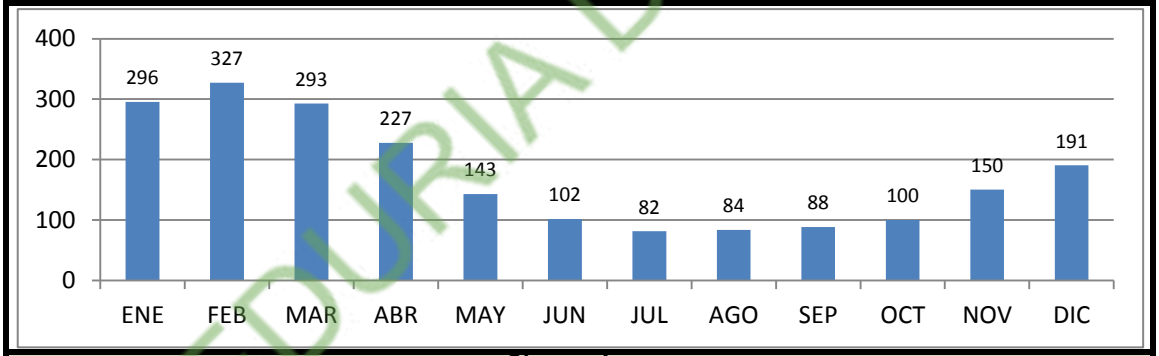
Por enfermedades



Por manipulación



Precio promedio mensual, pagado al mayorista del 2006 al 2016 (Quetzales/millar)



Observaciones

Guatemala exporta limón en estado deshidratado.

Cuando la oferta es escasa, ingresa producto de procedencia mexicana.

Departamentos abastecedores

1. Alta Verapaz
2. Baja Verapaz
3. El Progreso
4. Zacapa
5. Escuintla
6. Chiquimula
7. Izabal
8. Jutiapa
9. Petén
10. Retalhuleu
11. Santa Rosa
12. Suchitepéquez



Cadena comercial



Fuente: Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

Dirección de Planeamiento, 2017

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TÉCNICA

Limón Tahití



PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

ENTROPICOS S.A.S.

Nit: 901.460.749-9

ENTROPICOS

Km 1 Via El Caimo- La Tebaida
Armenia, Quindío

EMBALAJE

Se despacha desde la planta empacadora, en estibas de madera que cumplen con la NIMF 15.

EMPAQUE

Caja de cartón corrugado de 40cm de largo, 30cm de ancho y 29 cm de alto debidamente rotuladas con el nombre de la empresa exportadora, Nit, No. Registro ICA, dirección.

COLOR

Según la escala de color de la NTC 4087 equivalente a una coloración verde oscuro intenso



CALIBRE

Los calibres se determinan por el diámetro según el peso así: DIAMETRO (mm)

TRANSPORTE

El producto llega a la planta empacadora en vehículos cerrados, en canastillas plásticas de 23Kg.

BENEFICIOS

- El limón tiene un gran poder bactericida.
- Alto contenido en vitamina C y flavonoides
- Ayudan a alcalinizar tu organismo, ayudando a restablecer el ph

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

ENTROPICOS

FICHA TÉCNICA

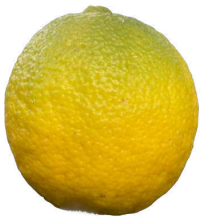
Limón Tahití

Nombre del Producto	Limón Tahití/ Lima Acida Tahití	
Variedad	Citrus Latifolia	
Certificaciones	Predio Exportador por ICA	
Descripción	Ovalado, obovado, oblongo o corto-elíptico	
Aspectos		
Sensorial	**Cascara**	**Pulpa**
Color	Verde Oscuro Intenso	Amarillo Verdoso
Sabor	N/A	Citríco Característico
Olor	Característico	Característico
Textura	Característica	Característica
Fisicoquímicas	% Brix	6.0-9.0 Grados Brix
Estado Fitosanitario	Limpio y Lavado	Limpio y Sano
	Sin daños fisicos y/o Fisuras	Entero sin cortadas
	Libre de insectos	Libre de insectos
Empaque	Caja Craft en buen estado y limpia	
Peso	18 Kg por caja	
Trazabilidad	Origen Quindío y Caldas, Predios Certificado Exportador por ICA	
Almacenamiento	Refrigerado Consumo Internacional	
Transporte	Carga Refrigerada	
Calibre	150,175,200,230,250	
Caracteristicas		
Tolerancia Sombra	Hasta 15% de la superficie total	
Diametro	Minimo de 45 mm	
Daño de Ácaro	No mayor del 10%	

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

GRADO MADUREZ

Limón Tahití

Grado Maduración (GM)*	GM 1	GM 2	GM 3	GM 4	GM 5
DETALLE	FRUTA DE COLOR VERDE OSCURO	FRUTA DE COLOR VERDE CLARO	FRUTA DE COLOR VERDE CON VISOS AMARILLOS	AUMENTA EL AREA DE VISOS AMARILLOS	FRUTA DE COLOR AMARILLO-VERDOSO
COLOR DE REFERENCIA					
COLOR DE REFERENCIA					

Fuente: Este estudio con base en: NTC 4087

OPERACIÓN COSECHA

Limón Tahití

La cosecha se debe realizar en las horas frescas del día, horas de la mañana o al finalizar la tarde, evitando la lluvia. Su recolección se realiza a mano o con ayuda de tijeras y guantes, para evitar el maltrato del fruto, cuando el grado de madurez es óptimo, los frutos se depositan en canastillas plásticas de 60 X 40 cm. en 2 capas, para evitar magulladuras, luego se llevan al lugar de selección y clasificación.

PROVEEDURIA DEL NORTE SRA

CALENDARIO COSECHA

Limón Tahití



ENTROPICOS S.A.S.

Nit: 901.460.749-9

ENTROPICOS

info@entropicos.co

www.entropicos.co

@entropicos_sas

PROVEEDURIA DEL NORTE SA

TIERRA PROMETIDA
TRADING S.A.S.

FICHA TÉCNICA NARANJA VALENCIA

Valencia Orange data sheet



PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

DESCRIPCIÓN GENERAL Y CARACTERÍSTICAS

General description and characteristics

La naranja valencia (Citrus Siniensis) es un hesperidio de color amarillo, con cáscara más o menos gruesa y endurecida; el endocarpio está constituido por 11 gajos llenos de jugo, es un fruto rico en vitamina C, flavonoides y aceites esenciales, de sabor dulce, cuyo rango de ° Brix se encuentra entre 9 - 12./ *Valencia orange (Citrus Siniensis) is a yellow hesperidium, with a more or less thick rind and hardened; the endocarp is made up of 11 segments full of juice, it is a fruit rich in vitamin C, Flavonoids and essential oils, with a sweet taste, It's° Brix range is between 9 - 12.*

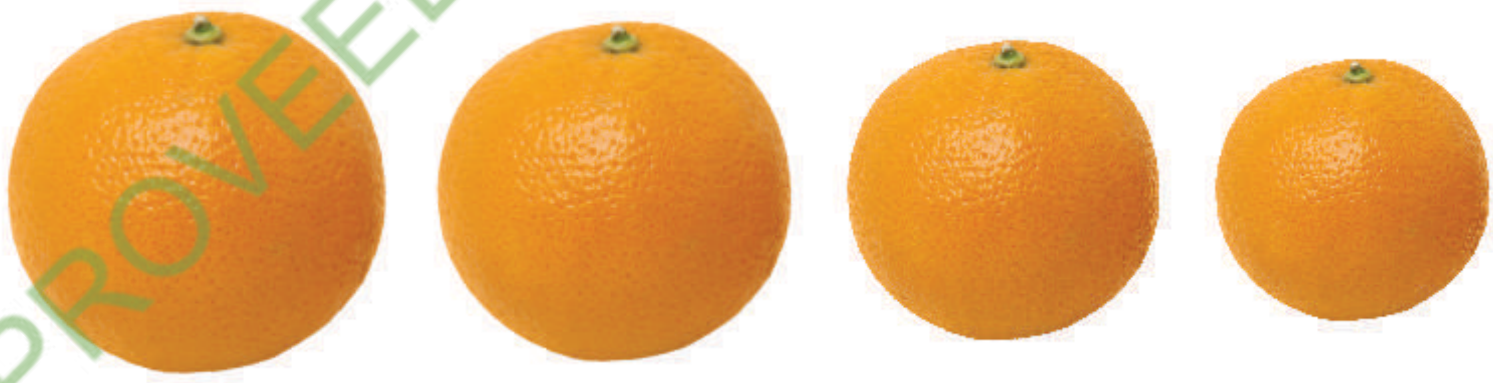


PROVEEDURÍA DEL NORTE SBA

TAMAÑOS - CALIBRES

Sizes - Calibers

Referencia/ *Reference*	**Calidad/** *Quality*	**Diámetro/** *Diameter*
Naranja Selecta/ *Selecta Orange*	**1°**	**77 - 87 mm**
Naranja Especial/ *Special Orange*	**2°**	**68 - 76 mm**
Naranja Industrial/ *Industrial Orange*	**3°**	**55 - 67 mm**
Naranja Industrial/ *Industrial Orange*	**4°**	**> 55 mm**
Naranja Balín/ *Balin Orange*	**No importa el % de manchas/** *Doesn't matter the % of stains*	**< 88 mm**
Naranja Corriente/ *Ordinary Orange*	**Manchas del 20% al 70%/** *Stains from 20% to 70%*	**68-76 mm & 77-87 mm**



PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

ESPECIFICACIONES
Specifications

Empaques sugeridos/ *Suggested packaging*

Cajas de cartón de 35 y 40 libras/
Corrugated boxes of 35 and 40 pounds



Condiciones de conservación/ *Conservation conditions*

- **Temperatura de almacenamiento de 13-15°C/***Storage temperature 13-15 ° C*
- **Humedad relativa óptima de 70%/** *Optimal relative humidity of 70%*
- **Tasa de respiración de 6-10 ml CO2/kg.h a 20°C/** *Respiration rate of 6-10 ml CO2/kg.h a 20°C*



Apariencia/ *Appearance*

- **Naranja selecta: Se acepta con el 20% de manchas/** *Selecta orange: Accepted with 20% of stains*
- **Naranja especial: No importa el % de manchas/** *Special orange: Doesn't matter the % of stains*
- **Naranja corriente: Se acepta con manchas del 20% al 70%/** *Ordinary orange: Accepted with stains between 20% to 70%*
- **Naranja Balín: No importa el % de manchas/** *Balin orange: Doesn't matter the % of stains*





PROVEEDURIA DEL NORTE SAS

ESPECIFICACIONES
Specifications

Valor nutricional/ *Nutritional value*

- **Por cada 100gr de parte comestible/** *For every 100gr of edible part*
  - **Agua/** *Water*: **89,10%**
  - **Proteína/** *Protein*: **0,67%**
  - **Grasa/** *Grease*: **0,88%**
  - **Fibra dietaria/** *Dietary fiber*: **14,12%**
- **Carbohidratos/** *Carbohydrates*
  - **Glucosa/** *Glucose*: **340,3 mg**
  - **Sacarosa/** *saccharose*: **788,26 mg**
  - **Fructosa/** *Fructose*: **1252,5 mg**
- **Vitaminas/** *Vitamines*
  - **Vitamina A/** *Vitamin A*: **155 UI**
  - **Vitamina C/** *Vitamin C*: **40,38 mg**









PROVEEDURIA DEL NORTE S.A.

TIERRA PROMETIDA
TRADING S.A.S.

Carrera 43 # 99 -50 LC-28 CC Miramar
Barranquilla - Colombia

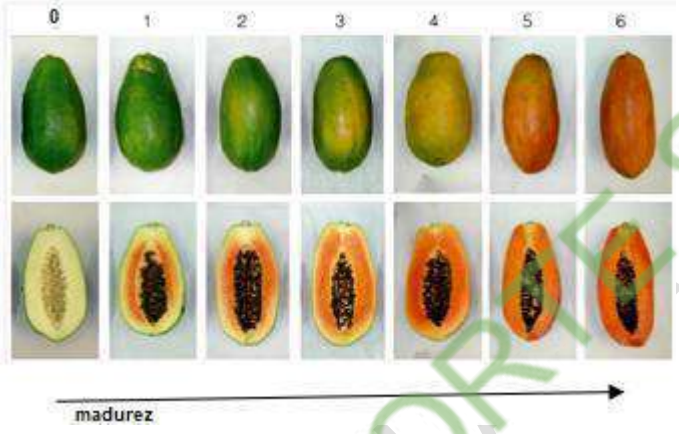
+ 57 (300) 200 4244

jabuchaibe@tierraprometidat.com

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

NOMBRE DEL PRODUCTO	**PAPAYA** *(Carica papaya)*
IMAGÉN DE REFERENCIA	
ORIGEN / LUGAR DE ORIGEN	Vegetal / Colombia
USO	Materia prima para elaboración de pulpas y néctares de fruta
INGREDIENTES	Fruta papaya 100%
CARACTERÍSTICAS	• Frutos de una misma variedad y de tamaño uniforme, sin deformaciones exageradas. • La fruta debe estar entera, con el aspecto, la forma y el color típico de la variedad. • La papaya debe estar fresca, limpia y sin indicios de humedad exterior y ser consistente al tacto. • Debe tener un grado de madurez que permita su adecuada conservación en condiciones normales de manipuleo y almacenamiento. • Debe encontrarse libre de daños por ataque de insectos.
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	La papaya se obtiene a partir de un proceso de limpieza y adecuación del terrero, siembra a partir de semillas, labores de fertilización (controles internos), recolección de la fruta, clasificación y distribución cumpliendo las Buenas Prácticas de agrícolas y de manufactura.
REQUISITOS ESPECIFICOS Y CRITERIOS DE ACEPTACIÓN	• La papaya debe encontrarse en **etapa de madurez fisiológica, madurez de consumo o maduro firme.** El estado de madurez se puede confirmar determinando la consistencia, los sólidos solubles totales y el pH. A continuación, se presenta la escala colorimétrica con respecto al estado de maduración:

PROPIEDAD INTELECTUAL NORTE SBA



- *De acuerdo con la escala anterior (**Tabla de color**) se aceptan los frutos con madurez fisiologica entre el estado 4 y 6 para procesar inmediatamente, sin embargo, si llegase fruto en estado de maduracion menor al establecido se pondra a consideracion interna para su aceptacion o rechazo*

Las calidades se fijan de acuerdo con diferencias en tamaño y por defectos correspondientes a las condiciones generales de la fruta

- Clasificación por tamaño: Se reciben papayas de tamaño grande: >3001 g, mediano: 1501-3000g y pequeño: 500-1500g.

- **Se aceptan** papayas con magulladuras de hasta 2 cm^2 por fruto, siempre que no superen el 2% por peso, por unidad de empaque, también **se permiten** papayas con heridas cicatrizadas lineales (de 2 a 4 cm^2 cada una) siempre y cuando no superen el 4% por peso, por unidad de empaque, además de ello **se admiten** papayas con manchas por hongos con indicios de pudrición (de hasta 1cm^2 por fruto), siempre que no se superen el 1% por peso, por unidad de empaque.

REQUISITOS FISICO-QUIMICOS (Determinado en frutos en estado de madurez de consumo)	° BRIX	≥11,5
	pH	4,5-6
	TAMAÑO	≥500 g
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	COLOR	Característico y natural de la fruta
	OLOR	Característico y natural de la fruta
	SABOR	Característico y natural de la fruta

	PARÁMETRO	**ESPECIFICACIÓN**
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	E. Coli	<10 UFC/g
	Salmonella spp.	Ausencia / 25 g

PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL SIN AUTORIZACIÓN DE SBA

REQUISITOS DE CONTAMINANTES	**PARÁMETRO** — **NIVEL MÁXIMO** Plomo (11,8 y 11,9) — 0,10 y 0,20 mg/kg peso fresco respec. Cadmio (12,8) — 0,050 mg/kg peso fresco
REQUISITOS DE PLAGUICIDAS (*Dosis en el límite de determinación o próxima al mismo)	**PLAGUICIDA** — **LÍMITE MÁXIMO DE RESIDUO PLAGUICIDA (mg/kg)** Ditiocarbamatos — 5,0 Piraclostrobin — 0,5* Tiabendazol — 10,0
PRESENTACIÓN	Producto presentado a granel Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y en buen estado.
EMBALAJE Y TRANSPORTE	• A granel sobre estibas plásticas o dentro de canastillas. • No transportar con productos no compatibles que alteren las propiedades de la fruta. • El vehículo debe presentar buenas condiciones higiénicas y estar protegido de la contaminación externa.
VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Entero y fresco hasta 8 días a temperatura de 7-13°C.
ACONDICIONAMIENTO PREVIO A SU USO	Proceso de lavado, desinfección y pelado.
CRITERIOS DE RECHAZO	Las unidades de papaya con daño físico como magulladuras, heridas por infestación de plagas u insectos, manchas por hongos o indicios de pudrición y sobre maduración, se consideran como unidades de rechazo. Entrando en esta aquellas papayas con heridas que comprometan la calidad del fruto. Si existe alguna inconsistencia nombrada anteriormente de manera generalizada se tomará una muestra representativa de toda la carga, se analizará y **los defectos no podrán superar el 10% del total analizado**.

PROVEEDOR APROBADO DE FRUTA SBA

FUENTES:

- ***NTC 1270*** *Especificaciones Fruta fresca. Papaya.* ***ICONTEC***
- *Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas, FAO 2003*
- *Resolución 1407 de 2022 Min. Salud y protección social. Requisitos microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano.*
- *Resolución 4506 de 2013 Min. Salud y protección social. Niveles de contaminantes máximos en alimentos destinados a consumo humano.*
- *Resolución 2906 de 2007 Min. Salud y protección social. Límites máximos de residuos de plaguicidas LMR en alimentos para consumo humano.*

CONTROL DE CAMBIOS:

FECHA	VERSIÓN	CAMBIO	RESPONSABLE
06/02/2023	02	Se actualiza respecto a los requerimientos de ISO 22000-2018 y Codex CAC/RPC 1-1969, Rev. 4 (2003)	Calidad

Jenifer Paz		Carlos Quintero Solis
REALIZADO POR: Auxiliar de calidad	**REVISADO POR:** Coordinador de calidad	**APROBADO POR:** Gerente general

PROPIEDAD INTELECTUAL DE SBA

TIERRA PROMETIDA
TRADING S.A.S.

FICHA TÉCNICA BANANO CAVENDISH

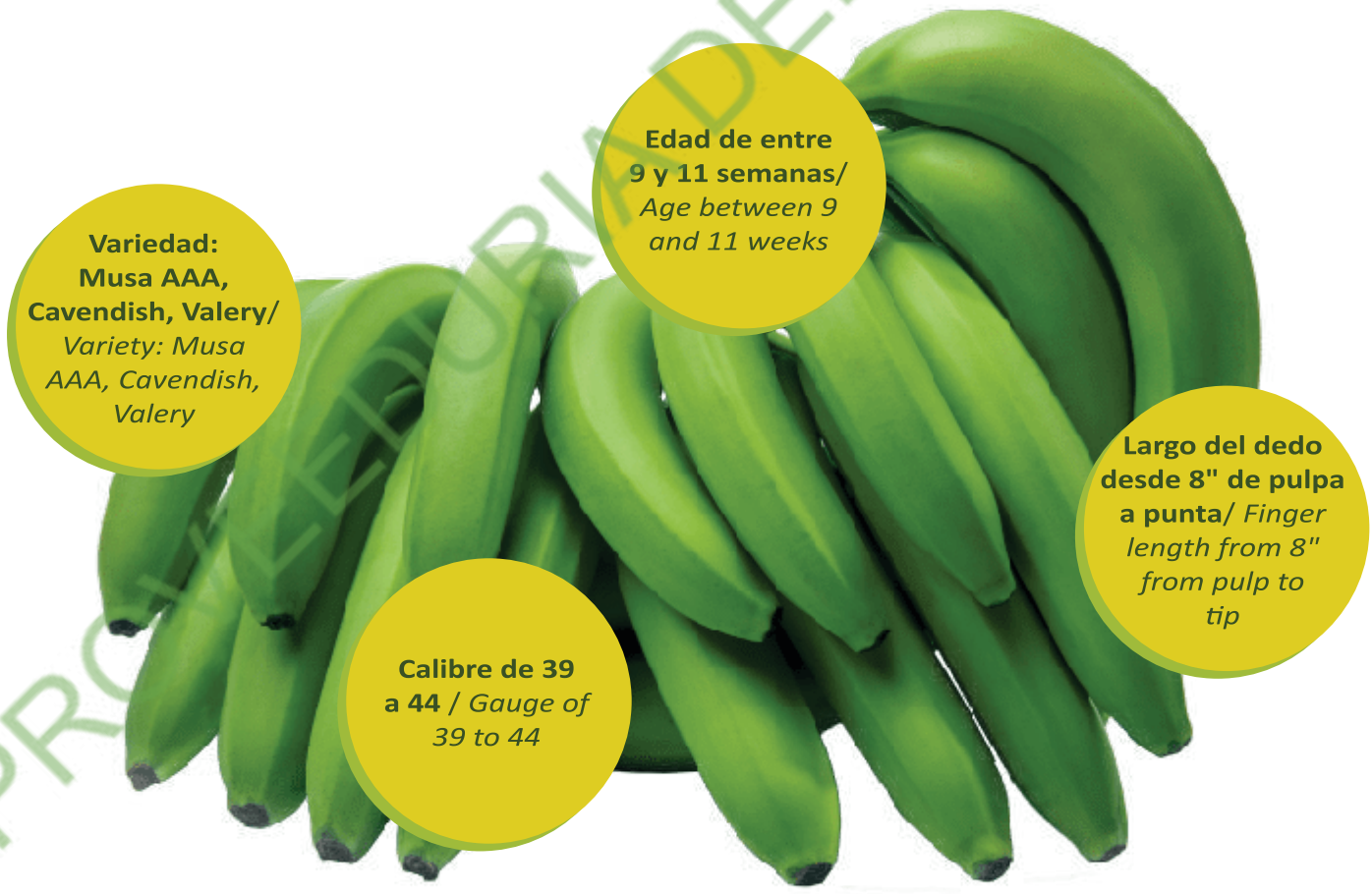
Cavendish banana data sheet



PROVEEDURÍA DEL NORTE SBA

DESCRIPCIÓN GENERAL Y CARACTERÍSTICAS
General description and characteristics

Los bananos tiene diferentes formas y colores. De hecho, hay más de 1 000 variedades de bananos. El más común, y del que depende la industria comercial bananera, es el banano Cavendish, dulce y sin semillas. Este banano tiene una apariencia fresca, saludable, limpia, verde, con brillo y color libre de manchas, heridas, grietas, residuos y maltratos, cicatrices que afecten la pulpa. Es conocido por tener altos niveles de carbohidratos que aportan energía al cuerpo. El banano contiene fibra, potasio y vitaminas beneficiosas para la salud./ *Bananas come in different shapes and colors. In fact, there are more than 1000 varieties of bananas. The most common, and on which the commercial banana industry depends, is the Cavendish banana, sweet and seedless. This banana looks fresh, healthy, clean, green, with brightness and color free of stains, wounds, cracks, residues and mistreatments, scars that affect the pulp. It is known to have high levels of carbohydrates that provide energy to the body. Bananas contain fiber, potassium and vitamins that are beneficial for health.*



PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

OTRAS CARACTERÍSTICAS
Other characteristics

- **Lavado de fruta: Se realizará con productos como alumbre, banaspar, control látex, utilizando 1.0 cc por litro de agua de acuerdo a la cantidad de cajas a elaborar/** *Fruit wash: It will be done with products such as alum, banaspar, latex control, using 1.0 cc per liter of water according to the number od boxes to be made.*

- **Tratamiento de coronas: Se realizará utilizando los fungicidas como magnate, mertec, rally, amistar en la dosis recomendada por los técnicos. /** *Crown treatment: It will be done using fungicides like magnate, mertec, rally, amistar in the dose recommended by the technicians.*



PROPIEDAD DE NORTE SBA

ESPECIFICACIONES
Specifications

Empaques sugeridos/ *Suggested packaging*

Cajas de cartón base y tapa + división/
Corrugated boxes base and lid + division



Peso/ *Weight*

Peso Bruto: 20 kg - Peso Neto: 18.6 kg/
Gross Weight: 20 kg - Net weight: 18.6 kg



Dimensiones/*Dimensions*

Min. 8" de pulpa a punta/ *Min. 8" from pulp to tip*



Calidad del fruto/ *Fruit Quality*

PREMIUM CAT 1/ *PREMIUM CAT 1*



Tolerancias a daños/ *Damage tolerances*

No tolerancias a daños ni cicatrices vivas/
No tolerance to damage or live scars

PROVEEDURIA DEL NORTE SRL

PRESENTACIÓN DEL BANANO

Banana presentation

Cajas*/ Boxes*

- **La fruta se empaca: Gajo cortos planos en primera línea, gajos medios curvos en segunda línea, gajos largos planos en tercera línea, gajos largos curvos en cuarta línea/** *The fruit is packed: short flat segments in first line, curved middle segments in second line, flat long segments in third line, long curved segments in forth line*





- **Cluster por caja: 16 a 20 cluster/** *Cluster per box: 16 to 20 cluster*



- **Dedos por caja: 100 a 120 dedos/** *Fingers per box: 100 to 120 fingers*
- **Cajas por pallets: 48 cajas a 54 cajas/** *Boxes per pallets: 48 boxes to 54 boxes*
- **Pallets por contenedor: 20 pallets/** *Pallets per container: 20 pallets*



- **Total cajas por contenedor: 960 cajas a 1080 cajas/** *Total boxes per container: 960 boxes to 1080 boxes.*

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

PRESENTACIÓN DEL BANANO

Banana presentation

Tolerancias/ *Tolerances*

- **Sombra de cuello roto (5% del diámetro del pedicelo max. 2 por caja)**/ *Broken neck shadow (%5 of pedicel diameter max. 2 per box)*
- **Trips leve**/ *Middle thrips*
- **Cicatriz seca**/ *Dry scar*
- **1 dedo saneado por gajo y 5 gajos saneados por caja**/ *1 leafless finger per segment and 5 leafless fingers per box*
- **1 gajo de 3 dedos por caja**/ *1 segment of 3 fingers per box*
- **4 gajos de 4 dedos por caja**/ *4 segments of 4 fingers per box*





Sin tolerancias/ *Without tolerances*

- **Maltratado**/ *Mistreated*
- **Cuello roto**/ *Broken neck*
- **Pudre de corona**/ *Rotten crown*
- **Latex gelatinoso**/ *Gelatinous latex*
- **Flores**/ *Flowers*
- **Malformados**/ *Badly formed*
- **Cochinilla**/ *Mealybug*



PROVEEDURÍA DEL NORTE

PRESENTACIÓN DEL BANANO

Banana presentation

Materiales de empaque/ *Packing materials*

- **Tapa banano premium -2**/ *Premium banana lid -2*
- **Base banano premium 2**/ *Premium banana base 2*
- **División**/ *Division*
- **Bolsa politubo**/ *Polypipe bag*
- **Estiba Americana o Estiba Europea 1,02x 1,22**/ *American Pallet or European Pallet 1,02x1,22*
- **Zunchos plásticos**/ *Plastic bands*
- **Grapa metálica**/ *Metal staple*
- **Tacos de refuerzo 12 por pallet en el primer arrume**/ *reinforcement studs 12 per pallet in the first pack*





Sticker de identificación/ *Identification sticker*

- **IBM y corte de fío**/ *IBM and cold cut*
- **Identificación del pallet con exportador e importador (caja a caja)**/ *pallet identification with exporter and importer*
- **Etiqueta trazabilidad (Código de barras)**/ *Traceability label (Barcode)*



PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

TIERRA PROMETIDA
TRADING S.A.S.

Carrera 43 # 99 -50 LC-28 CC Miramar
Barranquilla - Colombia

+ 57 (300) 200 4244

jabuchaibe@tierraprometidat.com

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

Ficha técnica



Mandarina

La mandarina es el fruto de un árbol, el mandarino, de la familia de las rutáceas (género Citrus), algo más pequeño que el naranjo. Los frutos (hespérides), de tamaño menor que la naranja, están distribuidos en gajos y tienen una pulpa formada por vesículas llenas de jugo muy aromático.
La mandarina se usa principalmente como fruta fresca, por su agradable sabor y aroma. También se puede usar en ensaladas, debido al tamaño pequeño de sus gajos.
La cáscara y las flores contienen aceites esenciales de acción sedante. Las hojas contienen un principio amargo que determina su uso en infusión como tónico y aperitivo.
Se usa confitada y en almíbar en repostería. También en la fabricación de mermeladas, batidos y sorbetes.

Temporalidad:
Octubre a Enero: ALTA
Febrero a Septiembre : BAJA

Empaque: Cartón y embolsados.

Usos: Alimentos como ensaladas y postres / Bebidas.
Fuente de vitamina C.
Snack.
Alto contenido de antioxidantes.

PROVEEDURÍA DEL NORTE SBA

CITRUS PACK DE NARIÑO S.A.S.	**FICHA TÉCNICA GRANADILLA**
	VIGENCIA: 2022

Características Generales

Producto**: Granadilla**
Nombre Técnico**: Passiflora ligularis**
Característica : **Fruta Fresca**
Unidad de medida : **kilogramo (Kg.)**

Características técnicas



- El fruto es una cápsula ovoide o elíptica, sostenida con un pedúnculo largo que tiene dos brácteas y que mide de 6 a 12cm de largo, la cáscara es dura, amarilla con puntos blancos con seis líneas del ápice a la base, de color variable de acuerdo con el grado de madurez.
- El epicarpio está formado de varias capas de células cortas y de paredes muy gruesas y amarillas, y aunque miden menos de 1mm de espesor le da una gran solidez a la fruta, el mesocarpio es blanco y esponjoso, seco de 5mm de grosor. El epicarpio duro y mesocarpio seco favorecen el almacenamiento y transporte de la granadilla.
- La pared del ovario está representada en los frutos maduros por una membrana blanca.
- En el interior de las granadillas, las semillas se agrupan en tres placentas longitudinales situadas en las paredes.
- Las semillas son planas, elípticas, negras rodeadas de un arilo transparente y gelatinoso que se constituye en la parte comestible.
- Este arilo se compone de parénquima que contiene azúcares y principios ácidos que determinan un sabor dulce y muy agradable.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

CITRUS PACK DE NARIÑO S.A.S.	FICHA TÉCNICA GRANADILLA
	VIGENCIA: 2022

Características Físicas – Organolépticas

La granadilla está compuesta por:

Exocarpio o corteza dura 28.2%
Mesocarpio o corteza blanca 17.5%
Endocarpio o pulpa comestible 44.7%
Semillas 8.7%
Densidad (Promedio) 1.067 g/ml
pH (promedio) 4.6

Características mínimas

• Enteras, con la forma característica de la variedad.
• De aspecto fresco y consistencia firme.
• Sanas, libres de ataques de insectos o enfermedades.
• Limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles.
• Deben tener pedúnculo y el corte debe quedar a la altura del primer nudo.
• La granadilla debe conservar la capa de cera natural presente en la cosecha

Composición Nutricional

Calorías	46 - 97	K. cal
Agua	72.93 - 86	g
Proteína	1.2 - 2.20	g
Grasa	0.7	g
Carbohidratos	11 - 23.38	g
Fibra	1.5 – 10.4	g
Ceniza	0.8 – 0.9	g
Calcio	7.0 – 12	mg
Fosforo	30 - 68	mg
Hierro	0.8 – 1.6	mg
Vitamina C	20 - 30	mg

Otras especificaciones

Requisitos de madurez

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

CITRUS PACK DE NARIÑO S.A.S.	FICHA TÉCNICA GRANADILLA
	VIGENCIA: 2022

La madurez de la granadilla se aprecia visualmente por su color externo, su estado se puede confirmar por medio de la determinación de los sólidos solubles totales, acides titulable y el indeseo de madurez.



Rangos de diámetro que determinan los calibres y peso promedio para la granadilla.

RANGO DE DIÁMETRO (mm)	≤ 55	56 - 60	61 - 65	66 - 70	71 - 77	≥ 78
PESO PROMEDIO (g)	74,3	83,4	106,5	122,1	128,4	140,1

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

Envasado

Los empaques deberán brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice la manipulación, transporte, y conservación de las granadillas.

El contenido de cada empaque debe ser homogéneo y estar constituido por granadillas del mismo origen, variedad, categoría, color y calibre.

Los materiales utilizados deben ser nuevos, limpios y no ocasionar ningún tipo de alteración al producto.

Presentación

Los envases deberán ser rígidos, de cartón corrugado o de madera, de 40 cm o 50 cm x 30 cm.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

PIÑA DORADA X 1000GR

MARCA CANASTA CAMPESINA

BOLSA X 1000 GRMS



LA PIÑA DORADA SE DISTINGUE POR SU GRAN DOSEL VERDE CON HOJAS ESTRECHAS Y PUNTIAGUDAS. SU CÁSCARA ES DE UN COLOR AMARILLO DORADO INTENSO, LO QUE LE DA SU NOMBRE, Y ENCIERRA UNA PULPA AMARILLA QUE ES COMPACTA Y FIBROSA. ESTA PULPA ES CONOCIDA POR SER EXTREMADAMENTE JUGOSA Y AROMÁTICA, LO QUE LA HACE IDEAL PARA CONSUMIR FRESCA, EN JUGOS, O COMO PARTE DE DIVERSAS PREPARACIONES CULINARIAS.

UNA DE LAS CARACTERÍSTICAS MÁS VALORADAS DE LA PIÑA DORADA ES SU DULZURA EXCEPCIONAL. COMPARADA CON OTRAS VARIEDADES, ESTA PIÑA TIENE UN SABOR MÁS DULCE Y MENOS ÁCIDO, LO QUE LA CONVIERTE EN UNA OPCIÓN PREFERIDA PARA AQUELLOS QUE BUSCAN UNA EXPERIENCIA GUSTATIVA MÁS SUAVE. ADEMÁS, SU RESISTENCIA A LA OXIDACIÓN LA HACE IDEAL PARA SU USO EN ENSALADAS DE FRUTAS Y OTROS PLATOS DONDE SE DESEE MANTENER LA FRESCURA Y EL COLOR VIBRANTE DEL FRUTO DURANTE MÁS TIEMPO.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

FRUTA DURAZNO MELOCOTÓN SIN PEPA EN ALMÍBAR X 820 GRS

MARCA MI DIA

TARRO 820 GRAMOS



REGISTRO INVIMA PSA-0005652-2025 ALIMENTOS VIGENTE

DESCRIPCION.
FRUTA NATURAL CONSERVADA EN ALMÍBAR, APETITOSO SABOR CON CORTE UNIFORME. FRUTA FIRME IDEAL PARA CORTAR Y FILETEAR. COLOR AMARILLO BRILLANTE. EXCELENTE PARA DECORACIÓN.
VIDA ÚTIL
4 AÑOS.
ALMACENAMIENTO
CERRAR HERMÉTICAMENTE DESPUÉS DE CADA USO. CONSERVAR REFRIGERADO UNA VEZ ABIERTA LA LATA.
MARCA
SAN MI DIA
PRESENTACIÓN
LATA DE 820 GR

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

Centro logístico e Industrial Qbox – Bod. 25
Copacabana, Antioquia (Colombia)
https://www.germisemillas.com



UCHUVA



Ficha técnica	
Referencia	Frutales
Nombre científico	PHYSALIS PERUVIANA
Nombre común	Uchuva, uvilla, ochuva
Ciclo vegetativo	Perenne
Origen	América
Empaque	
Presentación	sobre 5 gramos y libra (500 gramos)
Información técnica	
Altitud (msnm)	1,500 a 3,000 m
Clima	Templado a Frío
Datos de siembra	
Distancia de Siembra	1 metro entre plantas y 3 metros entre surcos
Densidad de Siembra por Ha.	3.000 a 3.300 plantas
Producción por hectárea	15 a 18 toneladas
Suelo	Prefiere suelos de textura arcillo arenosas con buen drenaje y alto contenido de materia orgánica, con un pH ligeramente ácido de 5,5 a 6,5. Exigente en horas de luz.
Ciclo a cosecha	8 a 9 meses
Número de Semillas por gramo	950 a 980 g
Descripción del fruto	Baya carnosa en forma de globo, de calor amarillo-anaranjado, con un diámetro que oscila entre 1,25 y 2,5 cms y con un peso de 4 a 10 gramos. Está cubierto por un cáliz (Capacho) que le protege contra insectos, pájaros, patógenos y condiciones climática extremas, su pulpa posee un sabor ácido azucarado (Semi Ácido)

Germisemillas S.A.S. registro de importación ICA 5737
Todas nuestras semillas son seleccionadas y fiscalizadas
Todos los lotes de semillas salen con prueba de germinación
Autopista Norte – Centro logístico e Industrial Qbox – Bod. 25
Copacabana Antioquia
https://www.germisemillas.com

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

Centro logístico e Industrial Qbox – Bod. 25
Copacabana, Antioquia (Colombia)
https://www.germisemillas.com



UCHUVA



Ficha técnica	
Referencia	Frutales
Nombre científico	PHYSALIS PERUVIANA
Nombre común	Uchuva, uvilla, ochuva
Ciclo vegetativo	Perenne
Origen	América
Empaque	
Presentación	sobre 5 gramos y libra (500 gramos)
Información técnica	
Altitud (msnm)	1,500 a 3,000 m
Clima	Templado a Frío
Datos de siembra	
Distancia de Siembra	1 metro entre plantas y 3 metros entre surcos
Densidad de Siembra por Ha.	3.000 a 3.300 plantas
Producción por hectárea	15 a 18 toneladas
Suelo	Prefiere suelos de textura arcillo arenosas con buen drenaje y alto contenido de materia orgánica, con un pH ligeramente ácido de 5,5 a 6,5. Exigente en horas de luz.
Ciclo a cosecha	8 a 9 meses
Número de Semillas por gramo	950 a 980 g
Descripción del fruto	Baya carnosa en forma de globo, de calor amarillo-anaranjado, con un diámetro que oscila entre 1,25 y 2,5 cms y con un peso de 4 a 10 gramos. Está cubierto por un cáliz (Capacho) que le protege contra insectos, pájaros, patógenos y condiciones climática extremas, su pulpa posee un sabor ácido azucarado (Semi Ácido)

Germisemillas S.A.S. registro de importación ICA 5737
Todas nuestras semillas son seleccionadas y fiscalizadas
Todos los lotes de semillas salen con prueba de germinación
Autopista Norte – Centro logístico e Industrial Qbox – Bod. 25
Copacabana Antioquia
https://www.germisemillas.com

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FRUVEGAURA E.I.R.L.	**FICHA TÉCNICA UVA RED GLOBE**	**Versión: 001-FA**
Elaborado por: Sthefany Chicoma Manay	**Aprobado por:** Eduardo Lamas	**Fecha: 01/08/16**

Nombre Científico: Vitis Vinifera Var. "Red Globe" **Familia:** Anacardiaceae	
Descripción del producto	Destacada por sus racimos de gran tamaño y bayas de alto calibre. Posee semillas y tiene un sabor dulce y apetecible, una vez madura presenta una coloración rojo oscuro y ligeramente brillante. La piel de la uva es firme y su textura es consistente.
Especificaciones técnicas	**Calibres:** • **Jumbo:** 27mm a más • **Extralarge:** 25mm a 26.9mm • **Large:** 23mm a 24.9mm • **Medium:** 21mm a 22.9mm
Características	• **Forma:** Esférica. • **Pulpa:** Crujiente. • **Piel:** Gruesa, resistente y fácil de desprender. • **Racimo:** Muy grande, cilíndrico cónico, alado, con alas de longitud media a larga y de semisuelto a semicompacto. • **Color:** Uniforme típico de la variedad RG2 – RG3 • **Brix:** 16° a más

Estándares de empaque	• Cajas de 8.2 kg (plástico o cartón) o de 4.5 kg (cartón).
	• Se emplea una bolsa contenedora que primero sirve como base y para cerrar el contenido total.
	• Se coloca cartón corrugado que sirve como amortiguador y el papel envoltorio, luego las pollybags, 9 pollybags por cada de 8 kg y 4 bolsas de polly bags por caja de 4.5 kg. El papel envoltorio se cierra y se coloca el adsorpad liso. Encima va un generador de anhidrido sulfuroso.
	• **Paletización:**
	  • **Caja de plástico de 8.2 kg:** 114 cajas por pallet, 2,280 cajas x FCL.
	  • **Caja de cartón de 8.2 kg:** 108 cajas por pallet, 2,160 cajas x FCL.
	  • **Caja de cartón 4.5 kg:** 170 cajas por pallet, 3,400 cajas x FCL.

PROVEEDUR DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

PIÑA ORO MIEL X 1000GR

MARCA CANASTA CAMPESINA

TARRO 1000 GRAMOS



Piña Oro Miel

La piña Oro Miel cultivada por Jugosa se diferencia por su hermoso color, su dulzura y calidad. Esto se debe a su ubicación privilegiada, pues sembramos la piña en el departamento de Risaralda, específicamente en la zona de Cerritos, cerca de Pereira, y es allí en donde se produce la mejor piña Oro Miel del país. El clima y los suelos de esta zona son ideales porque garantizan la concentración de azúcares en la fruta.

Fuimos pioneros en este producto, trayendo la semilla por primera vez al país en el año 2000 y desde entonces seguimos acumulando experiencia y dedicación para mejorar continuamente nuestras prácticas agrícolas y poder ofrecer siempre los mejores frutos. Contamos con el certificado de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).

Para comercializar la piña, una vez llega a nuestra bodega es seleccionada por trabajadores especializados en este producto, que de manera tradicional y manual revisan cada fruto, evaluando dulzura (grados brix), color, tamaño, calidad y formación, antes de empacarla y despacharla a nuestros clientes.

Propiedades

Su contenido de agua es alto. Destaca su aporte de hidratos de carbono y de bromelina, una enzima que ayuda a la digestión de las proteínas. A pesar de su sabor dulce, su valor calórico es moderado. Respecto a otros nutrientes, destaca su contenido de potasio, yodo y vitamina C. El potasio, es un mineral necesario para la transmisión y generación del impulso nervioso y para la actividad muscular normal, interviene en el equilibrio de agua dentro y fuera de la célula. El yodo es indispensable para el buen funcionamiento de la glándula tiroidea, que regula el metabolismo. La vitamina C colabora en la formación de colágeno, huesos y dientes, glóbulos rojos y favorece la absorción del hierro de los alimentos y la resistencia a las infecciones. Dicha vitamina posee además acción antioxidante. Su aporte de fibra mejora el tránsito intestinal y beneficia a múltiples alteraciones y enfermedades.

Por su aporte de vitamina C, están especialmente recomendadas para quienes tienen un mayor riesgo de sufrir carencias de dicha vitamina: personas que no toleran los cítricos, el pimiento u otros vegetales, que son fuente casi exclusiva de vitamina C en nuestra alimentación, o para personas cuyas necesidades nutritivas están aumentadas, periodos de crecimiento, embarazo y lactancia materna. Así mismo, el tabaco, el abuso del alcohol, el empleo de ciertos medicamentos, el estrés y defensas disminuidas, la actividad física intensa, el cáncer y el Sida y las pérdidas digestivas originadas por enfermedades inflamatorias crónicas disminuyen el aprovechamiento y producen mala absorción de nutrientes. Como antioxidante que es, esta vitamina contribuye a reducir el riesgo de múltiples enfermedades, entre ellas las cardiovasculares, las degenerativas e incluso el cáncer.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

GRANADINA FRASCO * 1000 CC

MARCA DISLICORES



JARABE DE GRANADINA LA GRANADINA ES UN INGREDIENTE CLÁSICO DE LAS BARRAS DE TODO EL MUNDO. LA GRANADINA DERIVA SU NOMBRE DE LA PALABRA FRANCESA GRENADE (GRANADA), YA QUE FUE DERIVADO DEL JUGO DE GRANADA. EL JARABE DE GRANADINA (GRENADINE) MONIN PRESENTA UN SABOR A MORAS ROJAS Y UN TOQUE DE VAINILLA, CON UN COLOR ROJO INTENSO QUE ES PERFECTO PARA UNA AMPLIA VARIEDAD DE CÓCTELES Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS. ELABORADO CON LOS MEJORES INGREDIENTES Y PURO AZÚCAR DE CAÑA, EL JARABE DE GRANADINA (GRENADINE) MONIN TIENE UN SABOR ALTAMENTE CONCENTRADO Y AUTÉNTICO QUE OFRECE UNA VERSATILIDAD EXCEPCIONAL EN LA CREACIÓN DE BEBIDAS GOURMET. NOTAS DE CATA AROMA SUAVE DE FRAMBUESA; SABOR A ARÁNDANOS Y FRAMBUESAS JUNTOS COLOR ROJO BRILLANTE APLICACIONES TÉS HELADOS Y FROZEN; LIMONADAS; BEBIDAS HELADAS Y FROZEN; REFRESCOS; CÓCTELES CON Y SIN ALCOHOL CONSEJOS UTILICE EN APLICACIONES CLÁSICAS COMO LAS BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS SHIRLEY TEMPLE Y ROY ROGERS, Y EN CÓCTELES COMO EL TEQUILA SUNRISE OPCIONES PARA DECORAR: CEREZAS, FRUTAS CÍTRICAS NO SE RECOMIENDA UTILIZAR CON PRODUCTOS LÁCTEOS COMO LECHE, CREMA DE LECHE Y “HALF & HALF” EMBALAJE CAJA X 12 UNIDADES VIDA ÚTIL 36 MESES ESPECIFICACIONES KOSHER, HALAL, SIN INGREDIENTES TRANSGÉNICOS, SIN PRODUCTOS LÁCTEOS, SIN GLUTEN, VEGANO BR> **PAÍS DE ORIGEN:** COLOMBIA **ALC. VOL:**0%

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

QUESO CREMA PRESENTACION UNIDAD POR 380G

MARCA ALPINA



REGISTRO INVIMA

RSA-0036225-2025	ALIMENTOS	Vigente

QUESO CREMA ALPINA X 380 G COMBINA UNA TEXTURA SUAVE Y UN SABOR EXQUISITO QUE LO HACE PERFECTO PARA UNTAR EN PANES, PREPARAR RECETAS O ACOMPAÑAR TUS SNACKS FAVORITOS. DISFRUTA DE LA CALIDAD Y FRESCURA QUE SOLO ALPINA PUEDE OFRECER

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

QUESO DOBLE CREMA BLOQUE X 1 KILO EMPACADO BOLSA PLÁSTICA IMPRESA, REFRIGERADO A UNA TEMPERATURA DE 0 ° A 4°C

MARCA – LA FLORIDA



REGISTRO INVIMA

RSA-0036225-2025	ALIMENTOS	Vigente

DESCRIPCION

CONOCIDO TRADICIONALMENTE EN LA GASTRONOMÍA COLOMBIANA, ES UN QUESO FRESCO DE PASTA HILADA, ELABORADO CON LECHE DE VACA ENTERA, CUAJO Y SAL. EN SU PROCESO DE ELABORACIÓN, UNA VEZ SE OBTIENE LA CUAJADA, ES SOMETIDO A LA ETAPA DE PASTEURIZACIÓN, OBTENIENDO UN QUESO CON MAYOR ELASTICIDAD Y TEXTURA, QUE DESPUÉS DE SU FABRICACIÓN ESTÁ LISTO PARA SU CONSUMO. EL QUESO DOBLE CREMA POSEE UN ALTO VALOR NUTRICIONAL, EL CUAL APORTA PROTEÍNAS, VITAMINAS Y MINERALES QUE SON NECESARIOS PARA UN BUEN DESARROLLO DE LOS MÚSCULOS Y TEJIDOS DEL CUERPO HUMANO.

ALGUNOS TIPOS DE EMPLEO:

SE PUEDE DISFRUTAR EN LA PREPARACIÓN DE SÁNDWICHES, HAMBURGUESAS, PERROS CALIENTES, ABORRAJADOS, AREPAS, PLATILLOS GRATINADOS, TAMBIÉN PUEDES ACOMPAÑAR DIFERENTES POSTRES, BREVAS, AREQUIPE, ENTRE OTRAS PREPARACIONES CULINARIAS.

VIDA ÚTIL45 DÍAS, A TEMPERATURA ENTRE 0° - 4°C

MADURACIÓN FRESCO

CONSISTENCIA SEMIDURO

PRESENTACIONES BLOQUE

1000 GRAMOS

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

QUESO COSTEÑO X 1000 GRS EMPACADO BOLSA PLÁSTICA IMPRESA, REFRIGERADO A UNA TEMPERATURA DE 0 ° A 4°C

MARCA – BENALECHE



REGISTRO INVIMA

RSA-0036137-2025	ALIMENTOS	Vigente

El queso costeño es un queso fresco elaborado con leche bovina normalmente no pasteurizada, no ácido, de alta salinidad, es prensado, por lo que su porcentaje de humedad es bajo. Es uno de los quesos más tradicionales y de bastante aplicación en la gastronomía de Colombia.

Su modo de empleo, tanto en el hogar como en la industria es muy variado, desde productos precocidos congelados, la panificación, siendo una materia prima importante en la elaboración de pan de bonos, buñuelos, variedad de panes, arepería, etc.

Vida Útil45 días, conservado a una temperatura de 0° - 4°C

Maduración Queso Fresco

Consistencia Semiduro

Presentaciones

Molido - Envasado al vacío

- 300g
- 1000g
- 5000g

Contenido graso

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

MOZARELLA X KG EMPACADO BOLSA PLÁSTICA IMPRESA, REFRIGERADO A UNA TEMPERATURA DE 0 ° A 4°C

MARCA – COLANTA



REGISTRO INVIMA

RSA-0036225-2025	ALIMENTOS	Vigente

QUESO TIPO MOZZARELLA COLANTA TAJADO X 1.000 G

QUESO FRESCO, HILADO Y SEMIGRASO

MEDIDAS Y PESO DEL PRODUCTO

ALTO: 23 CM
ANCHO: 10 CM
PROFUNDIDAD: 9 CM
CONTENIDO NETO: 1000 G

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

PARMESANO X 500 GRS EMPACADO BOLSA PLÁSTICA IMPRESA, REFRIGERADO A UNA TEMPERATURA DE 0 ° A 4°C

MARCA – ALPINA



REGISTRO INVIMA

RSA-0036137-2025	ALIMENTOS	Vigente

DESCRIPCIÓN:

QUESO PARMESANO ALPINA X 500 G ES PERFECTO PARA QUIENES BUSCAN LA MEJOR CALIDAD EN SUS PLATOS. CON UN SABOR FUERTE Y UNA TEXTURA PERFECTA PARA RALLAR, ESTE QUESO SE CONVIERTE EN EL ACOMPAÑANTE IDEAL PARA PASTAS, ENSALADAS, SOPAS Y GRATINADOS. AÑADE UN TOQUE DE DISTINCIÓN Y SABOR GOURMET A TUS RECETAS.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA



QUESO PROVOLONE

Descripción

Con la denominación Queso Provolone, se entiende el producto de pasta dura, graso, elaborado con leche entera o normatizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas y lipolíticas.

Ingredientes

Leche pasteurizada estandarizada, fermentos lácticos, cloruro de sodio, cloruro de calcio, cuajo líquido, lisozima (INS 1105), lipasa. **CONTIENE LECHE Y DERIVADOS DE HUEVO**.

Elaboración

La leche estandarizada, se pasteuriza a 72 ºC durante 30 segundos y seguidamente se envía a la tina donde se incorpora fermento láctico específico, cloruro de calcio, cuajo y lipasa. La cuajada resultante se vuelca en la pre-prensa, luego se corta y moldea y se somete a un proceso de prensado a temperatura ambiente. Terminado el prensado se desmoldan las piezas, se colocan en canastos y se llevan a salmuera durante 3 días. Después de retirados de la salmuera, los quesos se llevan a la cámara de maduración donde completarán su proceso de maduración, para luego ser fraccionados y envasados.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

Denominación completa

Queso Provolone libre de gluten sin T.A.C.C.

Características organolépticas

Color	Blanco amarillento.
Sabor y olor	Suave o picante y aroma agradable, bien desarrollados.
Apariencia	Compacta, consistente, estructura quebradiza y granulosa.

Características físico-químicas

Humedad (g/100g)	31 - 35 % (m/m)
Materia Grasa en extracto seco (g/100g)	49 - 52 % (m/m)

Requisitos microbiológicos

Microorganismos	Criterio de Aceptación	Método de análisis
Coliformes/ g (30 ºC)	Máx.: 200 ufc	FIL 73ª 1985
Coliformes/ g (45 °C)	Máx.: 100 ufc	APHA 1992
Estafilococos coag. positiva/ g	Máx.: 100 ufc	FIL 60A 1978
Salmonella spp / 25 g	Ausencia	FIL 93A 1985
Listeria monocytogenes/ 25 g	Ausencia	FIL 143 1990

n: número de unidades de muestra analizada.
c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).
m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.
M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.
Fuente: ICMSF - Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.
Métodos de toma de muestra: FIL 50 C: 1995

Información nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción de 30 g = 1 rebanada

	Cantidad por Porción	Cantidad cada 100 gr	% VD por porción (*)
Valor Energético	125 kcal / 523 kJ	417 kcal / 1742 kJ	6
Carbohidratos de los cuales:	0 g	0 g	0
Azúcares totales	0 g	0 g	-
Azúcares añadidos	0 g	0 g	-
Proteínas	8,7 g	29 g	12
Grasas Totales	10 g	33 g	18
Grasas Saturadas	6,4 g	21 g	29
Grasas Trans	0 g	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0 g	0
Sodio	120 mg	400 mg	5

(*)Valores diarios para la República Argentina con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

VACALIN®

Administración y ventas
Pieres 1635 (C1440CSQ)
C.A.B.A. Argentina.
Atención al consumidor:
WSP 11-2870-9337
clientes@vacalin.com
vacalin.com

Planta industrial
Ruta 54 km 8 (B1911XAA)
Bmé. Bavio, Pdo. de Magdalena,
Pcia. de Buenos Aires, Argentina.
Tel/fax: (54 0221) 4911765

Condiciones de almacenamiento y vida útil

Conservar refrigerado, a una temperatura entre 2 y 8 ºC.

Recomendaciones de conservación y uso

Debe conservarse refrigerado entre 2 y 8 ºC, y ser utilizado bajo buenas condiciones higiénicas y dentro del período de vida útil.

Vida útil

180 días.

Presentaciones

El queso provolone, es envasado en empaque de poliamida/polietileno de baja densidad. En el porcionado de 250g.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Empaque de poliamida/polietileno de baja densidad	250 g	180 días

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

VACALIN®

Administración y ventas
Pieres 1635 (C1440CSQ)
C.A.B.A. Argentina.
Atención al consumidor:
WSP 11-2870-9337
clientes@vacalin.com
vacalin.com

Planta industrial
Ruta 54 km 8 (B1911XAA)
Bmé. Bavio, Pdo. de Magdalena,
Pcia. de Buenos Aires, Argentina.
Tel/fax: (54 0221) 4911765

FICHA TECNICA

TILSIT X 250G GREMPACADO BOLSA PLÁSTICA IMPRESA REFRIGERADO A UNA TEMPERATURA DE 0 ° A 4°C

MARCA – ALPINA



REGISTRO INVIMA

RSA-0035725-2025	ALIMENTOS	Vigente

DESCRIPCIÓN:

DISFRUTA DEL SABOR DELICIOSO Y ÚNICO SABOR DEL QUESO TILSIT AHUMADO ALPINA, UN QUESO MADURADO, DURO, GRASO CON NOTAS A MANTEQUILLA Y NUEZ CON AROMAS AHUMADOS. IDEAL PARA RACLETTE Y DARLE CREMOSIDAD A LAS PASTAS Y ARROCES. ES BUENA FUENTE DE PROTEÍNA Y CALCIO. INCLÚYELO JUNTO A UNA ALIMENTACIÓN BALANCEADA Y EJERCICIO FÍSICO..

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

TIPO QUESILLO 250 GRAMOS EMPACADO BOLSA PLÁSTICA IMPRESA REFRIGERADO A UNA TEMPERATURA DE 0 ° A 4°C

MARCA – ALPINA



REGISTRO INVIMA

RSA-0036037-2025	ALIMENTOS	Vigente

DESCRIPCIÓN:

- **QUESILLO**
- Es un queso fresco de pasta hilada, semiduro, graso, hecho con leche fresca entera de vaca.
- Es uno de los quesos más tradicionales en Colombia, posee una textura firme, sin corteza y consistencia elástica, que en su proceso de calentamiento forma hilos al estirarse, su sabor es ligeramente ácido, de suave aroma láctico, su apariencia externa se caracteriza por presentar un color blanco Hueso, rico en proteínas y minerales como el calcio.
- Es un queso que conserva todas las propiedades de la leche, puede ser consumido solo o como ingrediente especial para preparar diferentes platos calientes o fríos. Su importante aporte de calcio y las proteínas que contiene, son razones para hacer de este un producto alimenticio de consumo diario.
- Perfecto para cualquier momento del día, para preparación de sándwiches, perros calientes, ensaladas de frutas o vegetales, arepas rellenas o aborrajados, tradicionalmente ideal para acompañar bebidas calientes como agua de panela, café o chocolate, para combinar con dulce de guayaba, arequipe, manjar blanco o brevas, en fin…
-

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

BRIE CAJA X 135 GR EMPACADO BOLSA PLÁSTICA IMPRESA REFRIGERADO A UNA TEMPERATURA DE 0 ° A 4°C

MARCA – ALPINA



REGISTRO INVIMA

RSA-0036037-2025	ALIMENTOS	Vigente

DESCRIPCIÓN:

DESCRIPCION

No es bajo en sal, como todos los quesos, pero su contenido las grasas y calorías del queso Brie son menores a las de otros quesos. Además, es muy nutritivo: es rico en calcio, fuente de fósforo, vitamina B12 y proteínas de calidad, tanto si se trata de un queso brie pasteurizado o elaborado con leche cruda.

Información Nutricional

Tamaño de porción: 1 Trozo (30 g)
Número de porciones por envase: Aprox. 5

Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	283	**85**
Grasa total	23 g	6.9 g
Grasa saturada	**16 g**	**4.8 g**
Grasa trans	**427 mg**	**128 mg**
Carbohidratos totales	0 g	0 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	19 g	5.7 g
Sodio	**597 mg**	**179 mg**
Vitamina A	150 µg ER	45 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0.41 mg	0.12 mg
Calcio	614 mg	184 mg
Zinc	3.3 mg	0.99 mg

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

QUESO CAMPESINO BLOQUE PRESENTACIÓN X 6 LIBRAS

MARCA – ZARZAL



REGISTRO INVIMA

RSA-0035910-2025	ALIMENTOS	Vigente

DESCRIPCIÓN:

EL QUESO CAMPESINO ES UNA VARIEDAD DE QUESO FRESCO, OBTENIDO POR LA COAGULACIÓN ENZIMÁTICA DE LA LECHE FRESCA SEMIDESCREMADA PREVIAMENTE PASTEURIZADA, PRESENTA UNA TEXTURA SEMIDURO, POR SU MAYOR CONTENIDO DE HUMEDAD, DE COLOR BLANCO Y DE SABOR CARACTERÍSTICO.

ÚTIL PARA ELABORAR PRODUCTO DE PANIFICACIÓN Y ADEMÁS PARA ACOMPAÑAR EN ENSALADAS

CARACTERÍSTICAS:

- VIDA ÚTIL: 30 DÍAS
- PRESENTACIÓN: 6 A 7 LIBRAS. SE VENDE AL PESO.
- EMPACADO AL VACÍO

RECOMENDACIONES DE CONSERVACIÓN REFRIGERAR ENTRE 0-4 °C

.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

CAMEMBERT CAJA X 120 GR EMPACADO BOLSA PLÁSTICA IMPRESA REFRIGERADO A UNA TEMPERATURA DE 0 ° A 4°C

MARCA – ALPINA



REGISTRO INVIMA

RSA-0036225-2025	ALIMENTOS	Vigente

Descripción

DISFRUTA DEL SABOR DELICIOSO Y ÚNICO SABOR DEL QUESO CAMEMBERT ALPINA, UN QUESO MADURADO POR MOHOS, SEMIDURO, GRASO CON NOTAS A MANTEQUILLA Y CREMA CON AROMAS LIGERAMENTE TERROSOS. IDEAL PARA SNACKS Y HORNEAR CON ACOMPAÑANTAS DULCES Y SALADOS. ES BUENA FUENTE DE PROTEÍNA Y CALCIO. INCLÚYELO JUNTO A UNA ALIMENTACIÓN BALANCEADA Y EJERCICIO FÍSICO

.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

	ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO
	NSA-0019859-2025 REGISTRO INVIMA
NOMBRE DEL PRODUCTO	Arveja seca
NOMBRE CIENTÍFICO	*Pisum sativum*
CLASIFICACIÓN	Tipo1 Grado 1, según NTC 791 segunda actualización.
DESCRIPCIÓN	Granos procedentes de la especie *Pisum sativum L.*
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	- Resolución 2674/2013, - Resolución 2906/ 2007 - Resolución 5109/2005 - Resolución 16379/2003 - NTC 971 - Resolución 333 /2011
INGREDIENTES	100 % arveja seca
REQUISITOS GENERALES	No se acepta arveja que posea olores objetables o con residuos de materiales tóxicos o que estén infectaos o infestados. La arveja no debe exceder los límites de metales pesados ni plaguicidas exigidas por el Codex alimentarius.
PRESENTACION COMERCIAL	Arroba de: 500 gramos
EMPAQUE Y ROTULADO	El empaque destinado para contener el producto debe corresponder a polietileno de baja densidad mínimo calibre 2
EMPAQUE PRIMARIO	Dimensiones Ancho: 13,2 cm Largo: 19,2 cm Calibre: 2 milésimas/pulgada Tipo de selle: Por impulso, calor continuo. Cumple con la resolución 333 de febrero/2011.
EMPAQUE SECUNDARIO	Dimensiones: Calibre: 40 µm – Largo: 63 cm - Ancho: 37 cm -Tipo de selle: A presión, con calor.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

<table>
<tr><td>CARACTRERISTICAS OPTICAS DE DEL EMPAQUE Y ROTULADO</td><td>La película transparente es apta para procesos de impresión y estar en contacto directo con los alimentos.

Cumple con los parámetros establecidos por la resolución 683 de 2012.

- Cumple con la resolución No 5109 de 2005 por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
- Cumple con la resolución 333 de febrero de 2011</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</td><td><table>
<tr><th>ATRIBUTO</th><th>CLASIFICACION</th></tr>
<tr><td>Color</td><td>Verde pálido</td></tr>
<tr><td>Sabor</td><td>Característico</td></tr>
<tr><td>Olor</td><td>Propio del producto</td></tr>
<tr><td>Textura</td><td>Dura</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

PRIMERA PARTE DE REQUISITOS ESPECIFICOS

CARACTERISTICAS FISICAS	
Daños dañados	1.0%
Granos partidos	1.0%
Granos abiertos	1.0%
Variedades de contraste	1.0%

FISICOQUIMICO	
Humedad	Max 13%
Impurezas	Max 0.1%

TABLA DE COMPOSICION DE ALIMENTOS COLOMBIANOS ICBF (todos los datos representan el contenido por 100 gramos de parte comestible)	
Humedad	12.40 g
Energía	345 kcal
Proteínas	23.90 g
Grasa	0.80 g
Carbohidratos	60.50 g
cenizas	2.40 g

LIMITES MAXIMOS MICROBIOLOGICOS				
parámetros	**metodología**	**Límite inferior**	**Valor medio**	**Límite superior**
Recuento coliformes fecales NMP/g/ml	Número más probable	Menor de 3	Menor de 3	Menor de 3
Recuento mohos y levaduras UFC/g/ml	Recuento de placa	3000	4000	5000
Recuento de estafilococo aureasa coagulasa positivo	Recuento en superficie	Menor de 100	Menor de 100	Menor de 100
Recuento de bacillus cereus UFC/g/ml	Recuento en superficie	700	850	1000

SEGUNDA PARTE DE REQUISITOS ESPECIFICOS

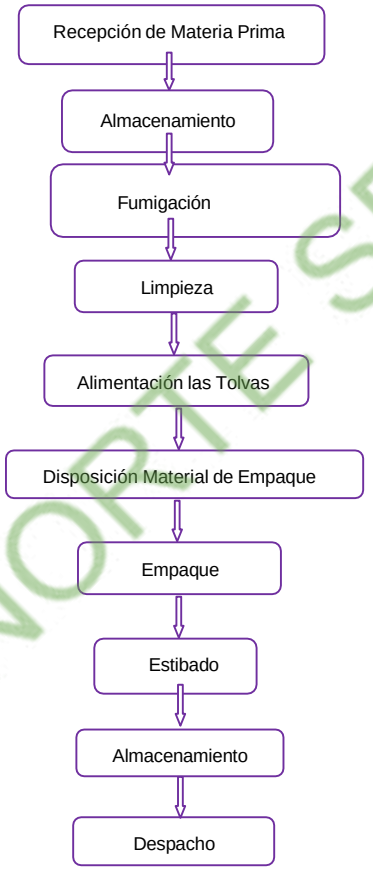
LIMITES MAXIMOS DE METALES PESADOS	
Metal	**Contenido máximo (mg/kg)**
Cadmio	0.1
plomo	0.2

MERCADO OBJETIVO	Todo tipo de consumidor.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

CONSERVACIÓN Y PRECAUCIONES	Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar en estibas y separado de la pared, en un lugar fresco, seco protegido del sol y la humedad.
INSTRUCCIONES DE USO	**Ingredientes:** 250 gr de arvejas secas, 1 cebolla, 1 ajo, una zanahoria picada, finalmente 3 tallos de apio y sal. **Preparación:** Poner las arvejas previamente remojadas desde el día anterior, lavarlas al día siguiente, colocarlas en una olla a presión cubrirla con agua, Adicionar los demás ingredientes tapar la olla y dejar que se cocinen durante 15 a partir de que comience a hervir.
VIDA UTIL	1 año
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	El lote está dado por el día del año que se empaque va desde 001 hasta 365
DATOS DEL FABRICANTE (EMPACADOR)	GRANIPACK S.A.S Dirección: Central Mayorista, Bloque 11 Local 29 PBX: 4482344 Fax: 3615890 granipack@gmail.com www.granipack.com Itagüí-Colombia.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

DIAGRAMA DE FLUJO	

ARVEJA VERDE, SECA

Empaque por 500 g.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

Información Nutricional

Tamaño por porción 1/3 taza (60 g)
Porciones por envase 8 aprox.

Cantidad por porción	
Calorías 210	**Calorías de Grasa** 5
	Valor Diario*
Grasa Total 0,5 g	3%
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 10 mg	0%
Carbohidrato Total 36 g	12%
Fibra dietaria 15 g	60%
Azúcares 5 g	
Proteína 15 g	

Vitamina A 2%	Vitamina C 2%
Calcio 4%	Hierro 15%

*Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

	Calorías	2000	2500
Grasa Total	menos de	65 g	80 g
Grasa saturada	menos de	20 g	25 g
Colesterol	menos de	300 mg	300 mg
Sodio	menos de	2400 mg	2400 mg
Carbohidrato total		300 g	375 g
Fibra Dietaria		25 g	30 g

Calorías por gramo
Grasa 9 Carbohidrato 4 Proteína 4

En el empaque por 1000 g. Cambiar número de porciones por envase 16 aprox.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TÉCNICA

COUS COUS

CÓDIGO:	FTE
FECHA:	ENE 2018
REVISIÓN:	1

CONSERVAS DANI S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	COUS COUS
Ingredientes:	Sémola de trigo duro
Consumo preferente:	2 años.
Registro sanitario:	40.04941/B
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Granos de sémola de trigo
Color:	Amarillo claro
Olor:	Típico. Exento de olores atípicos
Sabor:	Típico. Exento de sabores atípicos
Textura:	Típica del producto
Otras:	Ausencia materias extrañas

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad (%)	<14.5
Cenizas sms (%)	<0.9
Proteínas (%)	>10.5
Aflatoxinas B1 (ppb):	< 2
Aflatoxinas totales (ppb):	< 4
Ocratoxina A (ppb):	< 3
Deoxinivalenol (ppb):	< 750
Zearalenona (ppb):	< 75
Acrilamida (ppb):	< 150
Cadmio (ppm):	< 0.2
Plomo (ppm):	< 0.2

4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos (ufc/g):	$< 1 * 10^5$
Coliformes (ufc/g):	$< 1 * 10^4$
Mohos y levaduras (ufc/g):	$< 1 * 10^4$
Escherichia coli (ufc/g):	$< 1 * 10^2$
Salmonella (/25g):	Ausencia

5.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valor medio por 100 g de producto)

Valor energético (kcal/kJ)	375 / 1600
Proteínas (g)	13
Hidratos de carbono (g)	77
De los cuales azúcares (g)	0
Grasas (g)	0.6
De las cuales saturadas (g)	0.1
Fibra alimentaria (g)	5
Sal (g)	0

6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Tratamiento Recibido

Producto no irradiado

Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote.

Ejemplo Lote: 06755-GK21 ; Ejemplo Consumo preferente: 06-2020

Usos (Información para el consumidor)

Llevar una parte de agua a ebullición, agregar sal y aceite de oliva o mantequilla, e incorporar una parte de cous cous.

Cocer durane 10 minutos y reposar. Listo para la prepación del plato.

Declaración de alérgenos. Declaración de OGM.

Contiene **gluten**. No contiene OGM.

Condiciones de conservación y transporte

Almacenar en lugar fresco, seco y ventilado

Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo. Temperatura ambiente.

Certificados planta producción

Certificado HACCP Hazard analysis and critical control points. Certificado IFS Food International Featured Standard

Realizado		Aprobado
Dpto. Calidad		Director Calidad

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA



LENTEJA CHICA

NSA-0019859-2025 **ALIMENTOS** **Vigente**

Composición

Ingrediente	%	Normatividad aplicable
Lenteja	100	Codex STAN 171-1989

Declaración de alérgenos: No aplica

Declaración de ingredientes genéticamente modificados: No aplica

Descripción del producto: Producto alimenticio para consumo humano, pertenece a la familia de las Papilionáceas, especie Lens culinarias, Lens esculeta, es una planta leguminosa muy cultivada en todas las regiones templadas.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

Características sensoriales:

Olor	Característico del grano fresco, sano, seco y limpio. Libre de olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Color	El grano es de color verde con tonalidades amarillentas
Sabor	Característico del producto, típico del grano fresco, maduro y sano, libre de contaminantes y sabores extraños.
Forma	Redonda
Apariencia	Grano entero homogéneo, maduro, sano y limpio. Sin presentar evidencia física de plaga.
Apariencia cocida	No debe quedar dura, ni excesivamente cocida en el tiempo de cocción establecido.
Tamaño	4-5 mm 33-37 g/1000 semillas
Suelo	El producto debe estar libre de suelo.

Características fisicoquímicas:

ESPECIFICACIÓN	LÍMITE
Humedad	9% - 13%
Tiempo de cocción	25 min en olla de presión casera
Grano quebrado o descascarado	Máximo 1%
Grano manchado	Max 5%
Grano dañado por calor	Máximo 0.2%
Grano dañado por plaga	Máximo 0.3%
Clases constrastantes	Max 0.4%
Impurezas propias del producto	Max 0.4%
Piedras	Max 0.1%

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

Metales pesados:

ESPECIFICACIÓN	LÍMITE
Plomo (Pb)	Máximo 0.5 ppm
Cadmio (Cd)	Máximo 0.1 ppm

Características microbiológicas:

ESPECIFICACIÓN	LÍMITE
Coliformes totales	Negativo <10 UFC/g
Coliformes fecales	Negativo
Hongos	Máximo 300 UFC/g
Levaduras	Máximo 300 UFC/g
Escherichia Coli	Negativo
Salmonella	Ausencia en 25 g
Staphylococcus aureus	Negativo

Información nutrimental

Porción 40 g	
Cantidad por porción Contenido energético: 96 kcal (408 kj)	
Grasa total Del cual Grasa saturada Grasa monoinsaturada Grasa poliinsaturada ácidos grasos trans Colesterol	0 g 0 g 0 g 0 g 0 g 0 mg
Sodio	0 mg
Carbohidratos Del cual Azúcares	24,76 g 2.44 g
Fibra dietética	11,16 g
Proteínas	10,48 g
Basada en una dieta ponderada para la alimentación mexicana de 2000 kcal (NOM-051-SCFI/SSA1-2010)	

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

Envase

En costales nuevos de polipropileno en presentación de 50 kg, supersacos de 1 ton

Vida de anaquel

24 meses después de su fecha de envasado

Condiciones de almacenamiento

El almacenamiento debe realizarse en lugar fresco, seco, libre de plaga y suciedad

Condiciones de transporte

El transporte se realiza en cajas limpias, libre de aberturas, apta para transporte de alimentos para consumo humano

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

	ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO REGISTRO SANITARIO NSA-0019859-2025 ALIMENTO VIGENTE
NOMBRE DEL PRODUCTO	Frijol cargamanto rojo
NOMBRE CIENTÍFICO	*Phaseolus vulgaris L.*
CLASIFICACIÓN	Tipo I grado 1, según NTC 871 segunda actualización.
DESCRIPCIÓN	Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad del genero *Phaseolus spp.*
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	- Resolución 2674/2013, - Resolución 2906/ 2007 - Resolución 5109/2005 - Resolución 16379/2003 - NTC 871 - Resolución 333 /2011
INGREDIENTES	100 % frijol cargamanto rojo
REQUISITOS GENERALES	No se aceptara frijol con olores objetables o con residuos de materiales tóxicos o que este infestado o infectado. Impurezas tales como corteza pedazos de tallos o vainas, insectos muertos o partes de los mismos etc.
PRESENTACION COMERCIAL	Arroba de: 500 gramos y 1000 gramos.
EMPAQUE Y ROTULADO	El empaque destinado para contener el producto debe corresponder a polietileno de baja densidad mínimo calibre 2
EMPAQUE PRIMARIO	Dimensiones Ancho: 13,2 cm Largo: 19,2 cm Calibre: 2 milésimas/pulgada Tipo de selle: Por impulso, calor continuo. Cumple con la resolución 333 de febrero/2011.
EMPAQUE SECUNDARIO	Dimensiones: Calibre: 40 µm – Largo: 63 cm - Ancho: 37 cm -Tipo de selle: A presión, con calor.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

<table>
<tr><td>CARACTRERISTICAS OPTICAS DE DEL EMPAQUE Y ROTULADO</td><td>La película transparente es apta para procesos de impresión y estar en contacto directo con los alimentos.

Cumple con los parámetros establecidos por la resolución 683 de 2012.

- Cumple con la resolución No 5109 de 2005 por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
- Cumple con la resolución 333 de febrero de 2011</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</td><td><table>
<tr><th>ATRIBUTO</th><th>CLASIFICACION</th></tr>
<tr><td>Color</td><td>Beige con manchas rojas</td></tr>
<tr><td>Sabor</td><td>Característico</td></tr>
<tr><td>Olor</td><td>Característico</td></tr>
<tr><td>Textura</td><td>Dura</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

PRIMERA PARTE DE REQUISITOS ESPECIFICOS

CARACTERISTICAS FISICAS	
Materia dura	0.0%
Daños dañados	1.0%
Granos partidos	0.5%
Granos abiertos	0.5%
Variedades de contraste	1.0%
Variedades no de contrastes	2.0%

FISICOQUIMICO	
Humedad	Max 15%
Impurezas	Max 1.0%

TABLA DE COMPOSICION DE ALIMENTOS COLOMBIANOS ICBF (todos los datos representan el contenido por 100 gramos de parte comestible)	
Humedad	11.90 %
Energía	346 kcal
Proteínas	22.80 %
Grasa	1.50 %
Carbohidratos	60.40 %
cenizas	3.40 %

LIMITES MAXIMOS MICROBIOLOGICOS				
parámetros	**metodología**	**Límite inferior**	**Valor medio**	**Límite superior**
Recuento coliformes fecales NMP/g/ml	Número más probable	Menor de 3	Menor de 3	Menor de 3
Recuento mohos y levaduras UFC/g/ml	Recuento de placa	3000	4000	5000
Recuento de estafilococo aureasa coagulasa positivo	Recuento en superficie	Menor de 100	Menor de 100	Menor de 100
Recuento de bacillus cereus UFC/g/ml	Recuento en superficie	700	850	1000

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

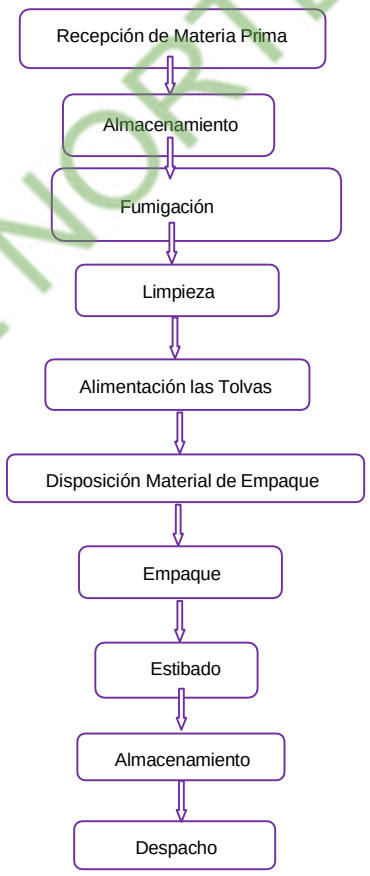
<table>
<tr><td>SEGUNDA PARTE DE REQUISITOS ESPECIFICOS</td><td>
<table>
<tr><th colspan="2">LIMITES MAXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS LMR</th></tr>
<tr><td>GLUFOSFINATO-AMONIO</td><td>2.0</td></tr>
<tr><td>OXIDEMETON-METILO</td><td>0.1</td></tr>
<tr><td>QUINTOCENO</td><td>0.02</td></tr>
<tr><td>. ACEFATO</td><td>5.0</td></tr>
<tr><td>CIPRODINIL</td><td>0.5</td></tr>
<tr><td>CLETODIM</td><td>0.5*</td></tr>
<tr><td>FENVALERATO</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td>FLUDIOXONIL</td><td>0.3</td></tr>
<tr><td>IMIDACLOPRID</td><td>2.0</td></tr>
<tr><td>MELATION</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td>METAMIDOFOS</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td>METOMILO</td><td>1.0</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th colspan="2">LIMITES MAXIMOS DE METALES PESADOS</th></tr>
<tr><th>Metal</th><th>Contenido máximo (mg/kg)</th></tr>
<tr><td>Cadmio</td><td>0.1</td></tr>
<tr><td>Plomo</td><td>0.2</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>MERCADO OBJETIVO</td><td>Todo tipo de consumidor.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACIÓN Y PRECAUCIONES</td><td>Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.</td></tr>
<tr><td>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</td><td>Almacenar en estibas y separado de la pared, en un lugar fresco, seco protegido del sol y la humedad.</td></tr>
<tr><td>INSTRUCCIONES DE USO</td><td>Ingredientes:

1 libra de frijol cargamanto rojo, 2 plátanos verdes, Cebolla y tomate picados finamente, aceite y sustancia de carne o cerdo

Preparación:

Dejar los frijoles en remojo durante una noche, al día siguiente quitar parte del agua en que permanecieron y poner en la olla a presión. Cuando piten dos veces agregar los plátanos y volver a poner a pitar hasta ablandar completamente Preparar un guiso (tomate y cebolla) con sustancia de carne o de cerdo, y mezclar a los frijoles. Dejar espesar con la olla destapada por un momento.</td></tr>
<tr><td>VIDA UTIL</td><td>1 año</td></tr>
<tr><td>IDENTIFICACIÓN DEL LOTE</td><td>El lote está dado por el día del año que se empaque va desde 001 hasta 365</td></tr>
</table>

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

DATOS DEL FABRICANTE (EMPACADOR)	GRANIPACK S.A.S Dirección: Central Mayorista, Bloque 11 Local 29 PBX: 4482344 Fax: 3615890 granipack@gmail.com www.granipack.com Itagüí-Colombia.
DIAGRAMA DE FLUJO	

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FRIJOL CARGAMANTO ROJO

Empaque por 500 g.

Información Nutricional	
Tamaño por porción 1/3 taza (60 g)	
Porciones por envase 8 aprox.	
Cantidad por porción	
Calorías 210	**Calorías de Grasa** 10
	Valor Diario*
Grasa Total 1 g	2%
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 5 mg	0%
Carbohidrato Total 36 g	12%
Fibra dietaria 15 g	60%
Azúcares 3 g	
Proteína 14 g	

Vitamina A 0%		Vitamina C 0%	
Calcio 8%		Hierro 18%	

*Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

	Calorías	2000	2500
Grasa Total	menos de	65 g	80 g
Grasa saturada	menos de	20 g	25 g
Colesterol	menos de	300 mg	300 mg
Sodio	menos de	2400 mg	2400 mg
Carbohidrato total		300 g	375 g
Fibra Dietaria		25 g	30 g

Calorías por gramo
Grasa 9 Carbohidrato 4 Proteína 4

En el empaque por 1000 g. Cambiar número de porciones por envase 16 aprox.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

	FICHA TECNICA	CODIGO: SGCI-FT-GBMD
		VERSIÓN: 02
	GARBANZO	FECHA: 18/05/2023

NOMBRE DEL PRODUCTO	Garbanzo
NOMBRE CIENTÍFICO	*Cicer arietinum L.*
MARCA COMERCIAL	MI DIA
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	- Resolución 2674/2013 - Resolución 2906/2007 - Resolución 4506/2013 - Resolución 5109/2005 - NTC 923 - Resolución 719/2015 - Resolución 683/2012 - Resolución 4143/2012 - Codex stand 171 - Resolución 1407/2022



CLASIFICACIÓN	Tipo I grado 2, según NTC 923 segunda actualización.
DESCRIPCIÓN	Producto obtenido a partir de la fumigación, limpieza o selección de los granos y posterior empaque.
INGREDIENTES	100 % garbanzo
DECLARACIÓN DE ALERGENOS	Se empaca en una planta donde se empaca avena (gluten) y maní.
REQUISITOS GENERALES	No se aceptan garbanzos que poseen olores objetables o con residuos de metales tóxicos o que estén infestadas o infectadas. No debe exceder los límites de metales pesados ni plaguicidas por el Codex alimentarius.
PRESENTACION COMERCIAL	• Paca de 25 unidades x 460g cada una.
EMPAQUE PRIMARIO	**Paca:** Dimensiones Ancho: 13,2 cm - Largo: 19,2 cm Material: PEBD (Polietileno de baja densidad). Las tintas utilizadas son avaladas por la FDA como aptas para el empaque de alimentos, y no migran al producto. **Saco:** Dimensiones: Ancho 50 cm - Largo 80cm Material: Polipropileno
EMPAQUE SECUNDARIO	Paca: Dimensiones Calibre: Largo: 63 cm - Ancho: 37 cm Material: PEAD

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

ATRIBUTO	METODO	DESCRIPCIÓN
Color	Organoléptico	Amarillo
Sabor	Organoléptico	Característico
Olor	Organoléptico	Característico
Textura	Organoléptico	Dura

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

	FICHA TECNICA	CODIGO: SGCI-FT-GBMD
		VERSIÓN: 02
	GARBANZO	FECHA: 18/05/2023

REQUISITOS ESPECIFICOS

CARACTERISTICAS FISICAS		
Parámetro	**Max.**	**Método**
Materia dura	0.1%	NTC 923
Daños dañados	4.0%	NTC 923
Granos partidos	3.0%	NTC 923
Variedades contrastantes	3.0%	NTC 923

FISICOQUIMICO		
Parámetro	**Máx.**	**Método**
Humedad	Max 14%	Balanza analizadora de humedad
Impurezas	Max 1.0%	Tamizaje

MICROBIOLÓGICO		
Parámetros	**Especificación**	**Método**
Recuento de *Escerichia coli*	< 10 UFC/g	AOAC Research Institut 041002, Nov 2019
Recuento mohos y levaduras	< 3.000 UFC/g	NTC 5698

BROMATOLOGICO		
Parámetro	**Especificación**	**Método**
Humedad	Max. 14 %	IN-GS-3.053 V13 2020-09-25
Proteínas	Min 18 %	IN-GS-3.048 V9 2020-09-15
Grasa	Máx. 1.2 %	IN-GS-3.050 V13 2020-09-29
Carbohidratos	Máx. 70 %	Cálculo por diferencia de componentes diferentes a carbohidratos
Cenizas	Mín. 2.5 %	IN-GS-3.045 V9 2020-09-30

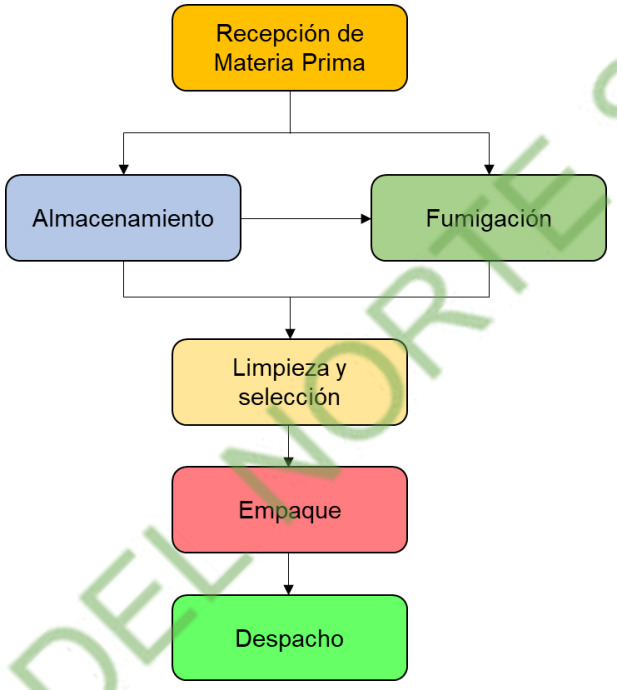
PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

	FICHA TECNICA	CODIGO: SGCI-FT-GBMD
		VERSIÓN: 02
	GARBANZO	FECHA: 18/05/2023

REQUISITOS ESPECIFICOS	**LIMITES MAXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS LMR** De acuerdo con la resolución 2906 de 2007 **LIMITES MAXIMOS DE METALES PESADOS** De acuerdo con la resolución 4506 del 2013
MERCADO OBJETIVO	Todo tipo de consumidor.
CONSERVACIÓN Y PRECAUCIONES	Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar en estibas y separado de la pared, en un lugar fresco, seco protegido del sol y la humedad.
INSTRUCCIONES DE USO	Ingredientes: 1 libra de garbanzo, 2 papas picadas, 1 cebolla, 1 tomate finamente picado, aceite y sustancia de carne o cerdo. Preparación: Dejar los garbanzos en remojo durante una noche, al día siguiente quitar parte del agua en que permanecieron y poner en la olla a presión. Cuando pite la olla, agregar las papas y volver a poner a pita hasta ablandar completamente Preparar un guiso (tomate y cebolla), agregarlo a la olla con la sustancia de carne o de cerdo. Dejar espesar con la olla tapada por unos 20 minutos aproximadamente.
TRANSPORTE	El vehículo que transporte el producto debe ser limpio, cumplen con la normatividad legal sanitaria vigente que aplique y aptos para el transporte de alimentos secos.
VIDA ÚTIL	12 meses
CÓDIGO EAN	7705946351782
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	El lote está dado por el día del año que se empaque va desde 001 hasta 365
DATOS DEL FABRICANTE (EMPACADOR)	GRANIPACK S.A.S Dirección: Cra. 56 # 72A 29 PBX: 6071600 e-mail: servicioalcliente@granipack.com www.granipack.com Itagüí-Colombia.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

	FICHA TECNICA	CODIGO: SGCI-FT-GBMD
		VERSIÓN: 02
	GARBANZO	FECHA: 18/05/2023

DIAGRAMA DE FLUJO	

Elaborado por:



Jenny Villegas
COORDINADORA DE SIG

CONTROL DE CAMBIOS

Fecha: 18 05 2023	**Responsable**: Jenny Villegas
Versión anterior: 01	**Version Nueva:** 02
Cambio: Datos de contacto: teléfono y correo electrónico. Código del documento. Declaración de alérgenos. Flujograma del proceso.	

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

COBERTURA DE CHOCOLATE 53% PRESENTACIÓN X KG COLOR NARANJA

MARCA – CORDILLERA



REGISTRO INVIMA

NSA-0020014-2025	ALIMENTOS	Vigente

DESCRIPCIÓN

CHOCOLATE 53% ORIGEN COLOMBIA X KILO

CHOCOLATE REAL SEMI-AMARGO CON 53% DE SÓLIDOS DE CACAO. SABOR CON MATICES DE VAINILLA Y SUAVES NOTAS DE BAYA QUE SE COMBINAN EQUILIBRADAMENTE CON NOTAS DE CANELA, AVELLANAS Y CAFÉ.

IDEAL PARA USO EN CHOCOLATERÍA COMO BOMBONES, TABLETAS Y MOLDEO DE FIGURAS. EXCELENTE PARA UTILIZAR DENTRO DE PREPARACIONES DE PASTELERÍA COMO GANACHE, BROWNIES, TORTAS Y RELLENOS, Y COMO MATERIA PRIMA EN LA ELABORACIÓN DE POSTRES FRÍOS.
RESISTENTE AL HORNEO.

.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

COBERTURA DE CHOCOLATE 65% PRESENTACIÓN X KG COLOR ROJO

MARCA – CORDILLERA



REGISTRO INVIMA

NSA-0019698-2025	ALIMENTOS	Vigente

CHOCOLATE AMARGO CON 65% COLOR ROJO CACAO DE ORIGEN, NACE DE LA MEZCLA DE CACAOS HÍBRIDOS TRINITARIOS, DE ORIGEN COLOMBIANO, QUE DAN COMO RESULTADO UN BALANCE PERFECTO DE TODOS SUS ATRIBUTOS. TIENE UN DELICIOSO SABOR Y AROMA, ALTO BRILLO Y SUAVE CONSISTENCIA.

FUE DESARROLLADO ESPECIALMENTE PARA ATENDER LAS NECESIDADES DE LOS PROFESIONALES DE LA GASTRONOMÍA, Y OFRECE EXCELENTE DESEMPEÑO EN COCINA, SU INTENSO SABOR A CHOCOLATE ES MATIZADO POR MODERADO DULZOR QUE SE COMBINA PERFECTAMENTE CON AROMAS FRUTALES Y FLORALES.

Contiene 1kg

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

MARCA CORDILLERA

COBERTURA MASA GLASE DE CHOCOLATE NEGRA

PRESENTACION KILO



MEZCLA DE LECHE, AZÚCAR Y GRASA VEGETAL DE ALTA CALIDAD. SIRVE PARA MOUSSES, SALSAS, GANACHE, TRUFAS, GLASEADOS, RELLENOS, DECORACIÓN DE PASTELES, MOLDEADO DE CHOCOLATE, HELADOS, BOMBONES, CONFITERIA, CHOCOLATERIA Y PANADERIA.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

COBERTURA MASA GLASE DE CHOCOLATE BLANCA PRESENTACIÓN KILO

MARCA – CORDILLERA



REGISTRO INVIMA

NSA-0019698-2025	ALIMENTOS	Vigente

DESCRIPCIÓN:COBERTURA SABOR A CHOCOLATE DE LECHE SIN AZÚCAR ADICIONADA»»MASA GLASE»». MEZCLA DE LECHE, A BASE DE MANTECA DE CACAO. SIRVE PARA MOUSSES, SALSAS, GANACHE, TRUFAS, GLASEADOS, RELLENOS, DECORACIÓN DE PASTELES, MOLDEADO DE CHOCOLATE, HELADOS, BOMBONES, CONFITERÍA, CHOCOLATERÍA Y PANADERÍA.

PRODUCTO: COBERTURA MASA GLASE NEGRA 1000 GR

MARCA: CORDILLERA.

.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

COBERTURA DE CHOCOLATE CON LECHE - DEPOSITADO / MONEDAS X 1 KILO EMPACADA EN BOLSA IMPRESA DE POLIETILENO.

MARCA – LUKER



REGISTRO INVIMA

NSA-0019347-2025	ALIMENTOS	Vigente

COBERTURAS SABOR A CHOCOLATE SUCEDÁNEO LECHE EN DISCOS. SE USA PARA DECORACIONES Y COMO INGREDIENTE DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA.

NO REQUIERE ATEMPERADO (TÉCNICA ESENCIAL PARA OBTENER RESULTADOS ÓPTIMOS CUANDO SE TRABAJA CON CHOCOLATE DE COBERTURA REAL).

Contiene 1kg.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO SEMI AMARGO X 500 GRS EMPACADA EN BOLSA IMPRESA DE POLIETILENO.

MARCA – CORDILLERA



REGISTRO INVIMA

NSA-0019347-2025	ALIMENTOS	Vigente

COBERTURA SABOR A CHOCOLATE SEMIAMARGO "MASA GLASE NEGRA". MEZCLA DE LECHE, AZÚCAR Y GRASA VEGETAL DE ALTA CALIDAD. SIRVE PARA MOUSSES, SALSAS, GANACHE, TRUFAS, GLASEADOS, RELLENOS, DECORACIÓN DE PASTELES, MOLDEADO DE CHOCOLATE, HELADOS, BOMBONES, CONFITERIA, CHOCOLATERIA Y PANADERIA.
CONTIENE 500 GR
.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

COBERTURA DE CHOCOLATE 70% PRESENTACIÓN X KG ROJO

MARCA – CORDILLERA



REGISTRO INVIMA

NSA-0019347-2025	ALIMENTOS	Vigente

NUESTRO CHOCOLATE AL 70% CACAO DE ORIGEN DE LA MARCA CORDILLERA, COBERTURA PARA ATEMPERAR, SABOR INTENSO A CHOCOLATE AMARGO, FÁCIL MANEJO, VERSATILIDAD PARA CREAR VARIDAD DE RECETAS.TIENE UN DELICIOSO SABOR Y AROMA, ALTO BRILLO Y SUAVE CONSISTENCIA. CONTENIDO: 1 KILO ROJO

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

CHOCOLATE NEGRO AMARGO

MARCA – CORDILLERA



REGISTRO INVIMA

NSA-0019347-2025	ALIMENTOS	Vigente

CHOCOLATE AMARGO DE COBERTURA POR KILO (1.000GR).
ESPECIAL PARA REPOSTERÍA: GALLETAS, TORTAS, FRESAS CON CHOCOLATE, BIZCOCHOS, CAKE POPS, PASTELES, GALLETAS, CREMAS, RELLENOS, ENTRE OTROS.
SABÍAS QUE… EL CHOCOLATE NEGRO TIENE UN ALTO CONTENIDO DE **EPICATEQUINA** Y **TEOBROMINA**, SUSTANCIAS CON PROPIEDADES DIURÉTICAS Y RELAJANTES, MEJORAN LA DIGESTIÓN, SE UTILIZA COMO MEDICAMENTO PARA LA TOS, ESTIMULAN LOS RIÑONES, REDUCEN LA PRESIÓN ARTERIAL, MEJORAN EL RENDIMIENTO FÍSICO Y AYUDAN A CONTROLAR LA GLUCOSA EN SANGRE

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

Compañía Nacional de Chocolates

DESCRIPCIÓN PRODUCTO TERMINADO

Revisión
12

Fecha de modificación
22/07/2020

Producto
Corona - Chocolate De Mesa Con Azúcar - Colombia

Sedes
Bogotá

Línea
Tradición

Marca
Corona

Material
1003777 Chocol. CORONA 25gx40pastix10disp
1003774 Chocol. CORONA 250gx10pastix50brr
1003775 Chocol. CORONA 250gx8pastix50brr
1003776 Chocol. CORONA 250gx6pastix50brr
1003778 Chocol. CORONA 500gx20pastix50brr
1003779 Chocol. CORONA 500gx16pastix50brr
1003780 Chocol. CORONA 500gx12pastix50brr
1003781 Chocol. CORONA 31
25gx32pastix10disp
08049 Chocol. CORONA trad 600gr pague20lleve24
008050 Chocol. CORONA trad 625gr pague16lleve20
1022290-Choc.*ZB*Corona*500gx16pastx50brr
1022451-Choc.*ZB*Corona*500gx20pastx50brr
1021850-Chocol.*CORONA*500gx20pastix20barr*ECU
1021851-Chocol.*Corona*250gx10pasti*ECU
1004502-Chocol.*CORONA*250gx8pastix20brr*PR
1030940-Choc.*CORONA*500gx16pastx48brr
1030942-Chocol.*CORONA*500gx12pastix48brr
1030902-Choc.*CORONA*500gx20pastx48brr

Composición
Azúcar, masa de cacao, emulsificante (lecitina de soya) y sabor natural (canela).

Otros Idiomas

PROVEEDURÍA DEL NORTE SBA CONTROLADA
www.productosysuministros.com

Español

Número de registro sanitario
RSIAA15M08793

Presentación Comercial
Pastilla de 25g
Pastilla de 31,25g
Pastilla de 100g
Barra de 250g x 8 pastillas
Barra de 250g x 10 pastillas
Barra de 500g x 12 pastillas
Barra de 500g x 16 pastillas
Barra de 500g x 20 pastillas
Barra de 600g x 20 pastillas
Barra de 625g x 24 pastillas
Empaque resellable de 500g x 16 pastillas x 31.25g
Empaque resellable de 500g x 20 pastillas x 25g.
SAP 1036517 Chocol. CORONA 48Brrx8pasx250g. Empaque Fow Pack 250g x 8 pastillas x 31,25g (No resellable - pastillas individuales)

Definición del Producto
Chocolate de mesa con azúcar presentacion de 25g, 31.25g, 250g, 500g, 500g en pastillas individuales y 600g. Dependiendo de la región se comercializa en pastillas de 25g, 31.25g y 42g.

Forma de uso y consumidores o clientes potenciales
Consumidores mayores de 4 años

Tipo y material de empaque
Pastillas de 25g y 31,25g; se emplea BOPP perlado de 38 micras con selle frio
Para las barras de 500g, 500g en pastillas individuales, 600 y 625g; se emplea PET / PP
Para la barra de 500g en pastillas individuales, se emplea además un sistema resellable Zipper de Polipropileno
Para paquete x 250g en pastillas individuales se emplea PET/PP (No lleva Zipper)

Importadores y/o Distribuidores y/o Reempacadores y/o Cliente (Si aplica)
El producto va dirigido al público en general

Fabricante y dirección
Fabricado en Colombia por: Compañía Nacional de Chocolates S.A.S. Carrera 65 # 12-60 Bogotá D.C., Cundinamarca.

Vida útil
24 meses en condiciones normales de almacenamiento sin haberse sometido a ningún proceso o manipulación que altere sus propiedades microbiológicas, fisicoquímicas y organolépticas.

Forma de preparación

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA
COPIA NO CONTROLADA
www.productosysuministros.com

Preparar un delicioso chocolate Corona es muy fácil, una pastilla para preparar una taza de chocolate en leche o agua caliente:

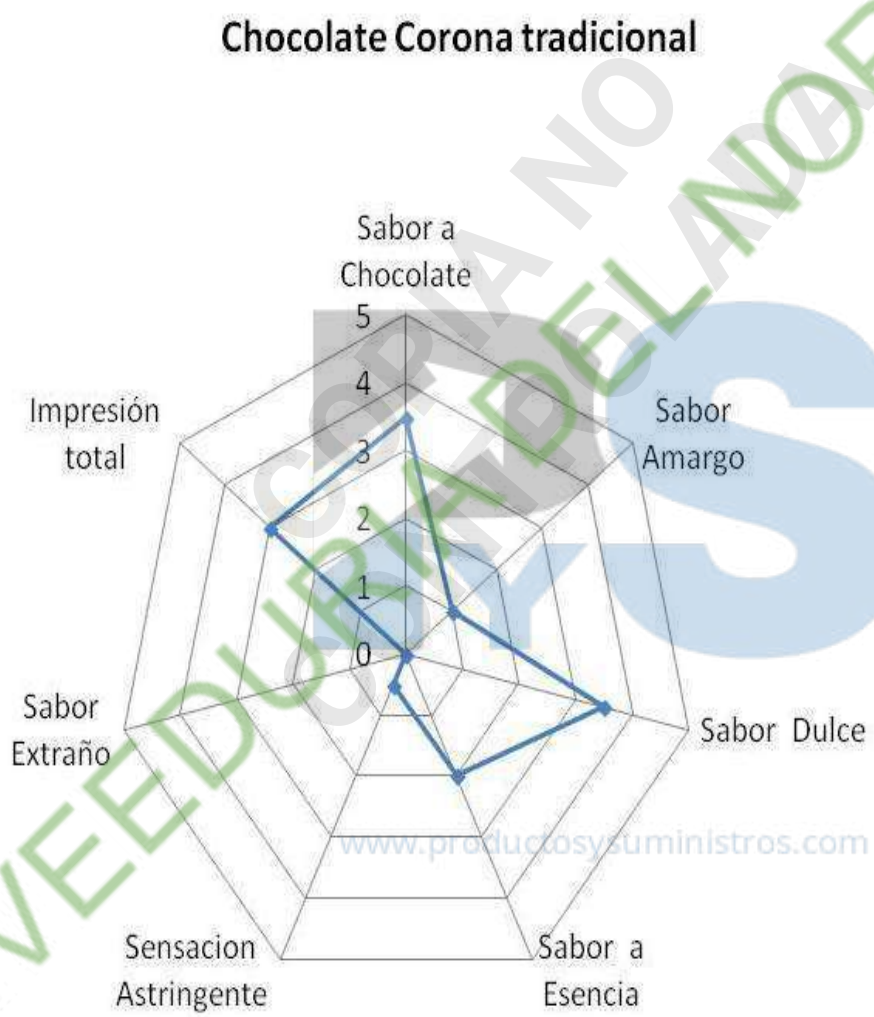
1- Agregue en una olla la cantidad de tazas que desee preparar.

2- A la leche o agua caliente adiciónele las pastillas de chocolate, una pastilla por cada taza de leche o agua agregada.

3- Bátalo usando molinillo o licuadora.

NO NECESITA HERVIR

Perfil de sabor / Textura



PROVEEDUR DE LA NO SOLA SBA NORTE
www.productosysuministros.com

Características del producto

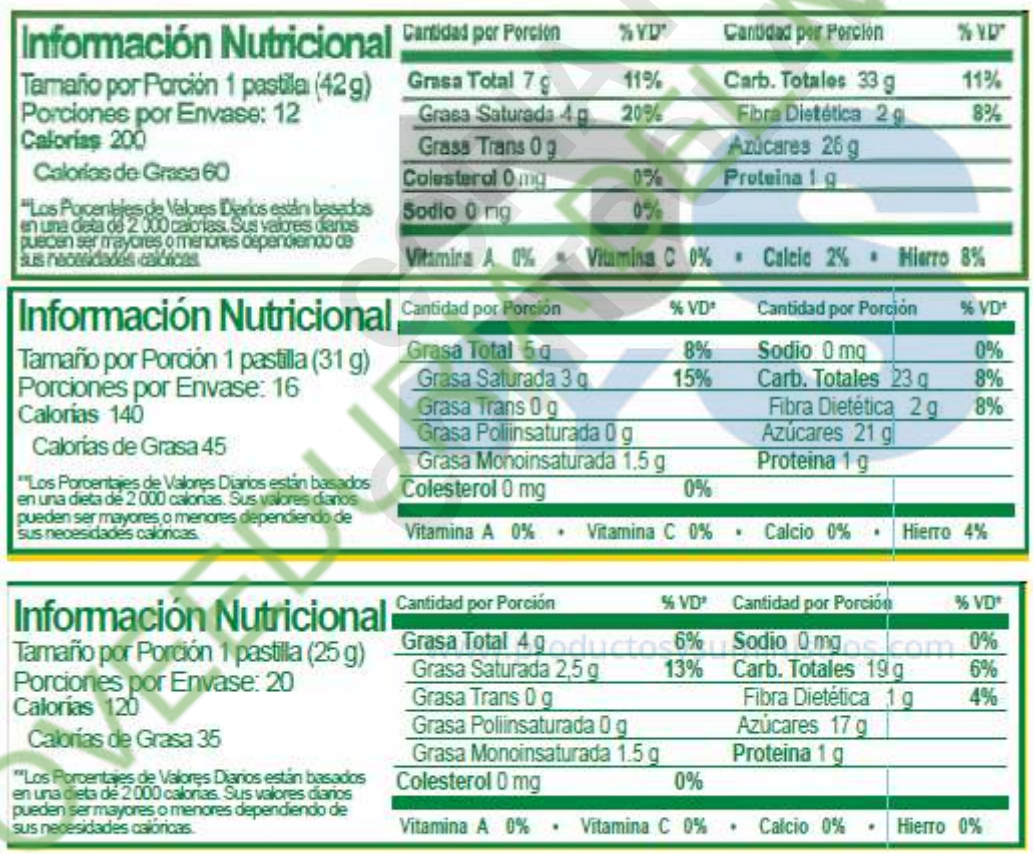
Tipo característica	Característica / Actividad	Descripción especificaciones
1. Fisicoquímicas	Sedimentación	0.25 ml/15 min
1. Fisicoquímicas	Plomo expresado como Pb en ppm	2.0 máximo
1. Fisicoquímicas	Extracto seco Magro de cacao %	> 9
1. Fisicoquímicas	Manteca de cacao %	>11
1. Fisicoquímicas	Aflatoxinas	20 mg/kg
1. Fisicoquímicas	Total de extracto seco de cacao %	>20
2. Microbiológicas	Mohos y levaduras U.F.C/g	100 máximo, AOAC 997.02
2. Microbiológicas	Enterobacterias U.F.C/g	<10, AOAC 2003.01
2. Microbiológicas	Salmonella/50 g	Negativo, AOAC 967.27
3. Sensoriales	Textura	Pasta compacta
3. Sensoriales	Olor	Característico al chocolate
3. Sensoriales	Color	Propio, Cafe
3. Sensoriales	Sabor	Propio, Chocolate, notas dulces y a esencia
4. Inocuidad	Material Extraño	Ausencia - Visual

PROVEEDURÍA NO OFICIAL DEL NORTE SBA

5. Alergenos	Mani y nueces de arbol	Negativo
5. Alergenos	Yema de huevo	Negativo
5. Alergenos	Lecitina de soya	Positivo
5. Alergenos	Harina de trigo	Negativo
5. Alergenos	Leche	Puede tener trazas
5. Alergenos	Ajonjolí	Negativo

Información de orden nutricional

Información Orden nutricional



PRODUCTO NO PROVEEDURÍA NORTE SBA

Condiciones almacenamiento y transporte
Conservar en lugar fresco y seco alejado de la luz
granos
pastas y harinas

Instrucciones especiales de manejo y/o uso
Producto destinado como consumo directo para humanos. No apta para personas alérgicas y/o intolerantes y/o con condiciones de salud relacionados con los ingredientes declarados en el empaque.

Usos previstos
Para consumo humano directo como bebida

Métodos de distribución
Para la distribución el producto debe transportarse en vehículos completamente cubiertos y secos evitando la luz directa del sol u otros agentes de calor. El medio de transporte al cliente puede ser camión o barco.

Requisitos específicos de etiquetado
Etiquetado nutricional resolución 333 de 2011.
Etiquetado y rotulado general resoluación 5109 del 2005.

Proceso de Elaboración / Descripción

Tostión del cacao
Molienda del cacao tostado y obtención de la masa de cacao
Mezclado de la masa del cacao, la lecitina de soya, el azúcar y las esencias
Moldeado
Enfriamiento
Desmoldeado
Empaque
Embalaje

Documentos Anexos

Archivo	Tipo archivo
Perfil de sabor chocolate Corona Tradicional .jpg	Público

PROVEEDUR EXPRESS COPIA NO CONTROLADA www.productosysuministros.com

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA
COPIA NO CONTROLADA
www.productosysuministros.com

FICHA TECNICA

CHIPS CHOCOLATE BLANCO PRESENTACIÓN X1KG

MARCA CORDILLERA



REGISTRO INVIMA

NSA-0019983-2025	ALIMENTOS	Vigente

CHIPS DE CHOCOLATE BLANCO CORDILLERA, IDEALES PARA TOPPING EN HELADOS, BROWNIES, TORTAS, POSTRES, PARFAITS, BARRA DE CHOCOLATE O CEREAL Y GRANOLA. PRESENTAN ALTA RESISTENCIA AL CALOR DESPUÉS DE APLICADO Y SON IDEALES PARA HORNEO.

INGREDIENTES: AZÚCAR, GRASA VEGETAL, LECHE DESCREMADA, SUERO DE LECHE, LECHE ENTERA EN POLVO, MANTECA DE CACAO, EMULSIFICANTE (LECITINA DE SOYA, TRIESTEARATO DE SORBITÁN, MONOESTEARATO DE SORBITÁN). CONTIENE: LECHE Y SOYA. PUEDE CONTENER TRAZAS DE MANI, NUECES DE ARBOL, LECHE Y GLUTEN.

CONTENIDO: 1000 G

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

CHIPS CHOCOLATE BLANCO PRESENTACIÓN X1KG

MARCA CORONA



REGISTRO INVIMA

NSA-0020020-2025	ALIMENTOS	Vigente

DESCRIPCIÓN

CHOCOLATE BLANCO ELABORADOS CON TECNOLOGÍA DE PUNTA, TIENEN CARACTERÍSTICAS ESPECIALES QUE PERMITEN SU HORNEO, EXCELENTE SABOR Y UNA FIGURA EN FORMA DE GOTA PARA USO DECORATIVO. CHOCOLATE BLANCO DE LA MARCA FM VIENEN EN UNA PRESENTACIÓN DE BOLSA DE 1 KILOGRAMO. NO SON LIBRES DE GLUTEN NI DE AZÚCAR, Y NO SON APTOS PARA VEGANOS. SON IDEALES PARA LA REPOSTERÍA Y DECORACIÓN DE POSTRES, OFRECIENDO UNA VIDA ÚTIL DE HASTA 1 AÑO. EL PRODUCTO SE ENCUENTRA EN CONDICIÓN NUEVA Y CUENTA CON VENCIMIENTO. PERFECTOS PARA QUIENES BUSCAN CALIDAD Y SABOR EN SUS CREACIONES CULINARIAS.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

CREMA DE AVELLANA EN RECIPIENTE DE POLIETILENO CON TAPA RECIPIENTE PLÁSTICO POR KILO

MARCA CORDILLERA



REGISTRO INVIMA

NSA-0019591-2025	ALIMENTOS	Vigente

DESCRIPCIÓN

CREMA DE AVELLANA CORDILLERA TARRO X 1KG. CREMA SEMI BLANDA DE AVELLANA CON CHOCOLATE TIPO GIANDUJA, ESTE AGREGADO DE AVELLANAS MOLIDAS LE TERMINA DE DAR EL TOQUE DE INDULGENCIA QUE TUS PREPARACIONES NECESITAN

.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

CREMA DE AMARETTO EN RECIPIENTE DE POLIETILENO CON TAPA RECIPIENTE PLÁSTICO POR LITRO

MARCA DISLICORES



REGISTRO INVIMA

RSA-0014497-2021	ALIMENTOS	Vigente

DESCRIPCION

CREMA AMARETO CONVIER, EL AMARETTO ES UN LICOR EN EL QUE SE COMBINAN EL DULZOR DE LOS HUESOS DE ALBARICOQUE CON EL AMARGO DE LAS ALMENDRAS LOS CUALES ESTÁN ACOMPAÑADOS POR ALCOHOL PURO, AZÚCAR CARAMELIZADO Y LA ESENCIA DE DIECISIETE PLANTAS Y FRUTAS AROMÁTICAS.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

CREMA DE COCO INSUMO X 400GRS

MARCA KARI



REGISTRO INVIMA

RSA-0035978-2025	ALIMENTOS	Vigente

DESCRIPCION

DESCUBRE LA SUAVIDAD Y EL SABOR EXQUISITO DE LA CREMA DE COCO KARI EN SU ENVASE DE 400 ML. ESTA DELICIOSA CREMA DE COCO, ELABORADA CON LOS MEJORES INGREDIENTES TROPICALES, TE BRINDA UNA EXPERIENCIA CULINARIA ÚNICA.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

CREMA DE LECHE 900 GRS

MARCA GLORIA



REGISTRO INVIMA

RSA-0036130-2025	ALIMENTOS	Vigente

DESCRIPCION

Crema de leche Gloria es decir ultra pasteurizada no requiere refrigeración durante su transporte, aunque recomendamos refrigerarla antes de usarla en pastelería.

- Consumo directo o como materia prima para la preparación de otro tipo de alimentos.
- No calentar hasta ebullición.
- No sobrecalentar hasta ebullición.
- No congelar.
- Refrigerar máximo por 12 horas antes de su aplicación.

Vida Útil

4 meses.

Almacenamiento

- Almacenar a temperatura no superior a 35°C, preferiblemente en lugares frescos y secos.
- Evitar ambientes, contaminantes, tales como aromas, olores, químicos, detergentes.
- Una vez abierto debe conservarse refrigerado a una temperatura entre 2°C y 6°C y consumirse en el menor tiempo posible.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

MEZCLA DE MERENGUE PARA CUBRIR TORTAS X 1KILO

MARCA HY VOL



REGISTRO INVIMA

NSA-0016908-2024	ALIMENTOS	Vigente

DESCRIPCION

HY-VOL MERENGUE MIX. LA FORMA MÁS EFECTIVA DE PREPARAR MERENGUE ES UTILIZANDO HY-VOL, COBERTURA DE MERENGUE EN POLVO ELABORADO CON CLARAS DE HUEVO DESHIDRATADAS. RENDIMIENTO, PRACTICIDAD, SABOR Y ESTABILIDAD SON SOLO ALGUNAS DE SUS CARACTERÍSTICAS.

CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS

- Mezcla lista para preparar merengue
- Rendimiento y estabilidad superior.
- Delicioso sabor a vainilla.
- Estable a altas temperaturas: ideal para usar en climas cálidos.
- Ideal para cubrir, rellenar y decorar tortas y postres.
- Color blanco y brillante.
- Textura suave y homogénea. Acepta colorantes y realza su color.
- No tiene olor ni sabor característico a huevo.
- Perfecto para figuras de bulto. Puede ser flameado.
- Almacenamiento ambiente, no requiere refrigeración.

Uso previsto: Materia prima para uso industrial y/o como ingrediente en formulaciones o preparaciones alimenticias en diferentes sectores gastronómicos (pastelería, reposterías, bebidas, cocina u otros). Usar de acuerdo con las instrucciones de preparación.

Uso no previsto: No consumir de forma directa (se debe seguir instrucciones de preparación)

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

CREMA DE PISTACHO X 1000GRS

MARCA PORTILLA



REGISTRO INVIMA

RSA-0025022-2023	ALIMENTOS	Vigente

DESCRIPCION

LA CREMA DE PISTACHO ES UNA PASTA ELABORADA A BASE DE PISTACHOS TRITURADOS Y MOLIDOS, HASTA OBTENER UNA TEXTURA SUAVE Y CREMOSA. ESTA CREMA DELICIOSA ES 100 % NATURAL, SIN AZÚCAR AÑADIDO, LO QUE LA CONVIERTE EN UNA OPCIÓN SALUDABLE Y NUTRITIVA PARA EL CONSUMO DIARIO.

USO PREVISTO: MATERIA PRIMA PARA USO INDUSTRIAL Y/O COMO INGREDIENTE EN FORMULACIONES O PREPARACIONES ALIMENTICIAS EN DIFERENTES SECTORES GASTRONÓMICOS (PASTELERÍA, REPOSTERÍAS, BEBIDAS, COCINA U OTROS). USAR DE ACUERDO CON LAS INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN.

USO NO PREVISTO: NO CONSUMIR DE FORMA DIRECTA (SE DEBE SEGUIR INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN)

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

CREMA CHANTILLY MEZCLA LISTA EN POLVO X 1 KL, PRESENTACION BOLSAS

MARCA CORDILLERA



REGISTRO INVIMA

NSA-0020027-2025	ALIMENTOS	Vigente

DESCRIPCION

MEZCLA EN POLVO LISTA PARA PREPARAR CREMA CHANTILLY. SU COLOR, TEXTURA, AROMA Y SABOR SIEMPRE SON ESTABLES Y UNIFORMES, INCLUSO EN CLIMAS CÁLIDOS. ESPECIAL PARA RELLENAR Y/O DECORAR CON UN ACABADO IMPECABLE.

MODO DE EMPLEO: POR CADA 100 G DE LA CREMA CHANTILLY, DISOLVER EN 200 ML DE LECHE FRÍA O CREMA DE LECHE, BATIR DE 3 A 5 MINUTOS Y DEJAR REPOSAR UNOS 10 MINUTOS ANTES DE USARLA.

INGREDIENTES: AZÚCAR, CASEÍNA, GRASA VEGETAL, LACTOSA (LECHE), ESTABILIZANTE (ALGINATO SÓDICO), SABOR ARTIFICIAL (ETILVAINILLINA), SAL. PUEDE CONTENER TRAZAS DE SOYA, GLUTEN Y ALBUMINA DE HUEVO.

Contiene 1Kg

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

GLASSÉ DIFERENTES SABORES EN MANGA X 1 KL

MARCA SAN ANTONIO



REGISTRO INVIMA

RSA-0034105-2024	ALIMENTOS	Vigente

DESCRIPCIÓN

MANGA GLASSÉ SAN ANTONIO DIFERENTES SABORES DE 1 KG. BRILLO INSTANTÁNEO PARA PANADERÍA Y REPOSTERÍA.

GEL CON COLOR DIFERENTES SABORES, AYUDA A CONSERVAR LA FRUTA FRESCA Y LA TEXTURA IDEAL PARA DECORAR INFINIDAD DE POSTRES.

CON NUESTRO GLASSÉ LOGRARÁ REALZAR LA PRESENTACIÓN DE TUS CREACIONES, YA QUE BRINDARÁ DE MANERA INMEDIATA UNA APARIENCIA BRILLOSA Y APETECIBLE. ADEMÁS DE APORTARLES UN DELICIOSO SABOR A FRESA, AYUDARÁ A QUE LA HUMEDAD DEL PAN SE CONSERVE DURANTE MAYOR TIEMPO Y PROPORCIONARÁ MAYOR FRESCURA A SUS CREACIONES.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

GLASEADO TRANSPARENTE

MARCA FUNCAKES



REGISTRO INVIMA

RSA-0034645-2024	ALIMENTOS	Vigente

DESCRIPCIÓN

GLASEADO BRILLANTE TRANSPARENTE DE LA MARCA **FUNCAKES**.

CUBRA SUS **PASTELES** COMO TARTAS, **POSTRES**, BAVAROIS… CON ESTE MAGNÍFICO **GLASEADO** BRILLANTE PARA UN RESULTADO PROFESIONAL EN TODAS SUS CREACIONES.

TAMBIÉN SE PUEDE COLOREAR CON **COLORANTES EN GEL** PARA OBTENER EL COLOR QUE DESEE.

INSTRUCCIONES: PARA USO EN FRÍO, EXTIENDA EL GLASEADO CON UNA ESPÁTULA SOBRE SUS BAVAROIS U OTROS POSTRES. TAMBIÉN PUEDE USAR UN PINCEL PARA CUIDAR LAS FRUTAS FRESCAS. COLORACIÓN POSIBLE. MEZCLAR ANTES DE USAR.

INGREDIENTES: JARABE DE GLUCOSA, AGUA, *AGENTE GELIFICANTE*: *E440, E401, E407, REGULADOR DE ACIDEZ*: *E330, E331, E327, E341, CONSERVANTES*: *E202, AROMA. PUEDE CONTENER TRAZAS DE* ***GLUTEN***, ***SOJA***, ***NUECES*** *Y* ***SULFITOS***

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

CERVEZA ALE 330 ML

MARCA ARTESANAL MEDELLIN



REGISTRO INVIMA

INVIMA 2025L-0013739	BEBIDAS ALCOHOLICAS	Vigente

Descripción: **Cerveza artesanal con sutiles notas acarameladas y frutales, con final prolongado hecha 100% con productos naturales, sin conservantes, aditivos, ni pasteurización.**

- **Gusto: Dulce y maltoso.**
- **Cuerpo: Medio alto.**
- **Grados de alcohol: 4.7°**

Ingredientes: **Agua, lúpulo, malta y levadura.**

Instrucciones de uso: **Con la intención de apreciar mejor sus características lo ideal sería servirlo en un vaso alto de cristal**

Sugerencias de consumo: **Se recomienda maridar con quesos ligeros, carnes blancas y postres dulces.**

Conservación: **Refrigerada.**

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

CERVEZA DE JENGIBRE 330 ML

MARCA ARTESANAL MEDELLIN



REGISTRO INVIMA

INVIMA 2025L-0013739	BEBIDAS ALCOHOLICAS	Vigente

DESCRIPCIÓN

CERVEZA DE JENGIBRE SIN ALCOHOL Y ECOLÓGICA BOTTOMS UP 330ML
PARA HACER LA CERVEZA DE JENGIBRE DE MEJOR SABOR, HAY QUE EMPEZAR CON INGREDIENTES ORGÁNICOS, LOS MEJORES QUE PODAMOS CONSEGUIR. DESDE EL JENGIBRE DE ORIGEN ÚNICO QUE EXPRIMIMOS NOSOTROS MISMOS HASTA NUESTRA ELECCIÓN DE AZÚCAR DE CAÑA. SABEMOS QUE PARECE SENCILLO, Y DE ESO SE TRATA. NO FILTRAMOS, NI MEZCLAMOS, NI UTILIZAMOS EXTRACTOS, NI AÑADIMOS ZUMOS DE FRUTAS CONFUSOS, SINO QUE NOS CENTRAMOS EN EL SABOR Y LA BONDAD DE LA CERVEZA DE JENGIBRE CLÁSICA. Y SÍ, PUEDE SABOREAR
LA DIFERENCIA.
SIN ALCOHOL
CON POCO GAS
ECOLÓGICO | SIN GLUTEN | VEGANO
SIN INGREDIENTES ARTIFICIALES
INGREDIENTES: AGUA CARBONATADA, AZÚCAR DE CAÑA*, ZUMO DE JENGIBRE* (4%), REGULADOR DE LA ACIDEZ: ÁCIDO CÍTRICO. *CERTIFICADO COMO ORGÁNICO.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

CERVEZA IMPORTADA 330 ML

MARCA DUVEL



LA CERVEZA ES UNA BEBIDA ALCOHÓLICA, NO DESTILADA, DE SABOR AMARGO, QUE SE FABRICA CON GRANOS DE CEBADA GERMINADOS U OTROS CEREALES CUYO ALMIDÓN SE FERMENTA EN AGUA CON LEVADURA Y SE AROMATIZA A MENUDO CON LÚPULO, ENTRE OTRAS PLANTAS

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

CERVEZA LAGER 330 ML

MARCA **BBC LAGER**



REGISTRO INVIMA

INVIMA 2024L-0013686	BEBIDAS ALCOHOLICAS	Vigente

DESCRIPCIÓN

BBC LAGER 330ML

UNA CERVEZA RUBIA TIPO LAGER, SUAVE Y REFRESCANTE.BALANCEADA EN AROMAS Y SABORES OTORGADOS POR LOS LÚPULOS Y LAS MALTAS.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

CERVEZA STOUT, PORTER 330 ML

MARCA **DEL PUERTO**



REGISTRO INVIMA

NVIMA 2025L-0013739	BEBIDAS ALCOHOLICAS	Vigente

MARCA DEL PUERTO

VARIEDAD PORTER

CALORÍAS 37

DESCRIPCIÓN CERVEZA LAGER PORTER STOUT BOTELLA-

PRESENTACIÓN BOTELLA 330 ML

PAÍS DE ORIGEN CL

TIPO DE CERVEZA

STOUT

TIPO DE PRODUCTO

CERVEZA

UNIDADES POR PAQUETE

1

ELABORACIÓN ARTESANAL

SÍ

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

LICOR: ABSENTA * 700 ML

MARCA **LACASTELLANA**



REGISTRO INVIMA

INVIMA 2022L0011450 Vigente

ABSENTA FLEUR DE LIS BOTELLA – 700ML

ABSENTA FLEUR DE LIS ES UN LICOR ANISADO DE COLOR VERDE INTENSO, CONOCIDO POPULARMENTE COMO «EL HADA VERDE». SU SABOR ES FUERTE Y CARACTERÍSTICO, CON NOTAS AMARGAS Y ANISADAS.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

LICOR: AGUARDIENTE ANISADO. POR 750 ML

MARCA **SANTA MARTA**



REGISTRO INVIMA

INVIMA 2024L-0013631	BEBIDAS ALCOHOLICAS	Vigente

LICOR: AGUARDIENTE ANISADO. POR 750 ML

750 ml. 24 % Vol.

ESTA ELABORADO CON ALCOHOL EXTRA-NEUTRO DE CAÑA, AGUA DESMINERALIZADA, EXTRACTO DE ANÍS Y AZÚCAR DE ALTA CALIDAD. SE CARACTERIZA POR SER UN AGUARDIENTE SUAVE, SECO Y CON UN LIGERO SABOR ANÍS.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

LICOR: AGUARDIENTE PISCO X 700 ML

MARCA **LA LICO**



REGISTRO INVIMA

INVIMA 2024L-0013631	BEBIDAS ALCOHOLICAS	Vigente

PISCO DEMONIO DE LOS ANDES X 700ML

Pisco Demonio De Los Andes Acholado, su etiqueta hace honor a Don Francisco de Carvajal, un conquistador odiado y querido en el valle de Tacama, debido a su reputación "malvada" tenía como sobre nombre "Demonio de los andes", de allí el nombre de esta espectacular bebida.

ES UN AGUARDIENTE PISCO EL CUAL TIENE AROMAS FINOS Y AGRADABLES CON NOTAS COMPLEJAS DE LIMA, MANDARINA, NARANJA Y UN TOQUE LIGERO DE PLÁTANO Y JAZMÍN. CON UN SABOR QUE DAN SENSACIONES A FRUTOS SECOS, TABACO RUBIO Y CAÑA DE AZÚCAR, CON FINAL AGRADABLE.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

LICOR: AMARETTO DISARONO * 750 ML

MARCA **DISLICORES**



REGISTRO INVIMA

INVIMA 2012L-0005807	BEBIDAS ALCOHOLICAS	Vencido

LICOR AMARETO DISARONNO 750 ML

LICOR AMARETTO DISARONNO DE 750 ML. ESTE LICOR ES UNA VERDADERA JOYA ITALIANA QUE COMBINA HISTORIA, SABOR Y VERSATILIDAD.

1. **ORÍGENES Y TRADICIÓN:**
    - **EL AMARETTO DISARONNO TIENE SUS RAÍCES EN SARONNO, ITALIA, DONDE SE DICE QUE FUE CREADO POR PRIMERA VEZ EN 1525. SU LEGADO SE HA MANTENIDO A LO LARGO DE LOS SIGLOS, Y HOY EN DÍA SE DISTRIBUYE EN MÁS DE 160 PAÍSES.**
    - **LA MARCA DISARONNO SE PERCIBE COMO ELEGANTE Y SOFISTICADA, Y SU HISTORIA AÑADE UN TOQUE DE AUTENTICIDAD A CADA BOTELLA**
    - **EL AMARETTO ES UN LICOR (BEBIDA QUE PROVIENE DE UNA INFUSIÓN) EN EL QUE SE COMBINAN EL DULZOR DE LOS HUESOS DE ALBARICOQUE, (DURAZNO) CON EL AMARGO DE LAS ALMENDRAS LOS CUALES ESTÁN ACOMPAÑADOS POR ALCOHOL PURO, AZÚCAR CARAMELIZADO Y LA ESENCIA DE DIECISIETE PLANTAS Y FRUTAS AROMÁTICAS, TIENE LA CUALIDAD DE SER DIGESTIVO. SE UTILIZA PARA DAR SABOR A ALGUNOS POSTRES COMO EL TIRAMISÚ O EL BRAZO GITANO O TAMBIÉN SE MEZCLA EN UNA VARIEDAD DE CÓCTELES. PAÍS: ITALIA.**

.

.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

LICOR: APERITIVO APEROL * 750 ML

MARCA **APEROL**



REGISTRO INVIMA

INVIMA 2014L0007320

BEBIDAS ALCOHOLICA

DESCRIPCION

APEROL ES UNA BEBIDA PERFECTA PARA EL APERITIVO CON UN LLAMATIVO Y CARACTERÍSTICO COLOR NARANJA INTENSO Y UN SABOR ÚNICO CON UNA ESENCIA AGRIDULCE PERFECTA, RESULTADO DE SU RECETA ORIGINAL QUE SE HA MANTENIDO EN SECRETO DESDE SU CREACIÓN.

.

.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

LICOR: APERITIVO CAMPARI * 750 ML

MARCA **CAMPARI**



REGISTRO INVIMA

INVIMA L-001629	BEBIDAS ALCOHOLICAS	Vigente

DESCRIPCIÓN

EL CAMPARI ES UN APERITIVO Y SU ELABORACIÓN ES EL RESULTADO DE LA MACERACIÓN DE ALCOHOL SELECCIONADO CON UNA SUTIL MEZCLA DE HIERBAS AROMÁTICAS. UNA TEMPORADA DE AÑEJAMIENTO ENRIQUECE EL PRODUCTO DEJÁNDOLO CON UN EXCLUSIVO SABOR, Y SU ÚNICO Y DISTINTIVO COLOR; LICOR MUY APERITIVO, EMPLEADO EN LA COCTELERÍA. PAÍS: ITALIA.

.

.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

LICOR: APERITIVO DE VINO DUBONET * 750 ML

MARCA **DUBONET**



REGISTRO INVIMA

		BEBIDAS ALCOHOLICAS	Vigente
Registro sanitario	L-002274		

DESCRIPCIÓN

EL APERITIVO DUBONNET ES UN PRODUCTO 100% NATURAL QUE SE AÑEJA 3 AÑOS EN BARRICAS DE ROBLE, ESTÁ HECHO A BASE DE VINO DULCE FORTIFICADO, HIERBAS, ESPECIAS Y QUININA. DUBONETT UN TRAGO DE EXCELENCIA COMO APERITIVO. PAÍS: FRANCIA

.

.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

LICOR: APERITIVO FERNET * 750 ML

MARCA **DISLICORES**



REGISTRO INVIMA

INVIMA 2016L0008500	BEBIDAS ALCOHOLICAS	VIGENTE

DESCRIPCION

ES UNA BEBIDA ELABORADA A PARTIR DE VARIOS TIPOS DE HIERBAS, QUE SON MACERADAS EN ALCOHOL DE UVA, FILTRADAS Y AÑEJADAS DURANTE UN PERÍODO DE 6 A 12 MESES. CONTIENE UN VOLUMEND E ALCOHOL DEL 45%, ES DE COLOR OSCURO CON REFLEJOS ÁMBAR Y UN AROMA INTENSO A MENTA, PINO, ALGUNAS NOTAS FLORALES Y CARAMELO. ES PERFECTO PARA MARIDAR CON DULCES O CON PLATOS CARACTERÍSTICOS COMO EL ARROZ A LA MILANESA O LA TÁRTARA DE CARNE.

.

.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

LICOR: BOLS - CREMA DE CASSIS * 700 ML

MARCA **BOLS**



REGISTRO INVIMA

INVIMA 2004L-0001741	BEBIDAS ALCOHOLICAS	Vigente

DESCRIPCION

EL LICOR BOLS CREME DE CASSIS VISUALMENTE ES DE COLOR MORADO INTENSO, CON AROMA SUTIL DE CEREZA NEGRA Y ARANDANOS , POSEE UN SABOR AL PALADAR INTENSO A GROSELLAS NEGRAS (CASSIS) CON UN FINAL PERSISTENTE Y DULCE, DE GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 17%; ES UN LICOR BASTANTE ROMÁNTICO Y FRESCO, DE EXCELENTE BALANCE AGRIDULCE, ELABORADO CON INFUSIÓN DE GROSELLAS NEGRAS, CULTIVADAS CERCA DE DIJON, EN LA CIUDAD PRINCIPAL DE BORGOÑA, FRANCIA. CREMAS Y LICORES MEZCLADORES PARA USO COCTELERO, SON ELABORADOS A PARTIR DE INGREDIENTES NATURALES, SU CASA MATRIZ ESTÁ EN HOLANDA Y UTILIZA LOS MEJORES INGREDIENTES PARA LA ELABORACIÓN DE LICORES BOLS PARA LOGRAR ASÍ MAYOR CONCENTRACIÓN DE COLOR AROMA Y SABOR. BOLS ES LA MARCA # 1 DEL MUNDO EN LICORES PARA COCTELERÍA.

.

.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

LICOR: BOLS - CREMA DE MELON * 700 ML

MARCA **BOLS**



REGISTRO INVIMA

INVIMA 2004L-0001740	BEBIDAS ALCOHOLICAS	Vigente

DESCRIPCION

BOLS MELÓN ES UN LICOR VERDE ESMERALDA LIGERO BASADO EN EL MELÓN. TIENE UN ACABADO DE FORMA ÚNICA CRUJIENTE Y CON SABOR A FRUTA. SE DIO A CONOCER DURANTE EL BOOM DEL DISCO DE LA DÉCADA DE 1970, EN LAS BEBIDAS A NIVEL MUNDIAL POPULARES, TALES COMO EL MELÓN MARTINI Y EL MELÓN AMARGO

.

.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

LICOR: BOLS - TRIPLE SEC * 750 ML

MARCA **BOLS**



REGISTRO INVIMA

INVIMA 2004L0001522	BEBIDAS ALCOHOLICAS	Vigente

DESCRIPCION

BOLS TRIPLE SECO ES UN LICOR CRISTALINO, CON AROMAS DE NOTAS CÍTRICAS Y DULCES, POSEE UN SABOR AL PALADAR DONDE PREDOMINAN LAS FRUTAS CÍTRICAS CON NOTAS A PIEL DE NARANJA, CUENTA CON UN FINAL MEDIO, FRESCO Y LIGERAMENTE CÍTRICO,POSEE UNA GRADUACIÓN ALCOHÓLICA DE 38%, BOTELLA DE 750ML, PAÍS DE ORIGEN HOLANDA, PRODUCIDO POR LA CASA BOLS. CREMAS Y LICORES MEZCLADORES PARA USO COCTELERA, SON ELABORADOS A PARTIR DE INGREDIENTES NATURALES, SU CASA MATRIZ ESTÁ EN HOLANDA Y UTILIZA LOS MEJORES INGREDIENTES PARA LA ELABORACIÓN DE LICORES BOLS PARA LOGRAR ASÍ MAYOR CONCENTRACIÓN DE COLOR AROMA Y SABOR.BOLS ES LA MARCA # 1 DEL MUNDO EN LICORES PARA COCTELERÍA.

.

.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

LICOR: BRANDY * 750 ML

MARCA PEDRO DOMECQ



REGISTRO INVIMA

REGISTRO SANITARIO No.: INVIMA 2024L-0012975.

DESCRIPCION

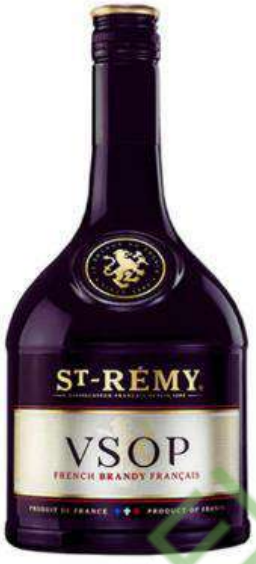
BRANDY DOMECQ PEDRO DOMECQ X750ML. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. LEY 30 DE 1986. PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD LEY 124 1994

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

LICOR: BRANDY SAINT REMY * 700 ML

MARCA PEDRO DOMECQ



REGISTRO INVIMA

REGISTRO SANITARIO No.: INVIMA 2019L-0010285.

DESCRIPCION

BRANDY ST-RÉMY VSOP TRANSMITE EL SABOR DE LAS PEQUEÑAS BAYAS ROJAS RECIÉN RECOGIDAS, AL TIEMPO QUE RESALTA EL DULCE SABOR A VAINILLA DEL ROBLE. ES UN ESPIRITUOSO REDONDO, EQUILIBRADO Y FÁCIL DE BEBER. CON SU NARIZ LIGERA Y SUTIL, ST-RÉMY VSOP ES EXCELENTE SOLO, CON HIELO O CON UNA SIMPLE BATIDORA.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

LICOR: CACHAZA PIRASSUNUNGA * 700 ML

MARCA **DISLICORES**



REGISTRO INVIMA

NVIMA 2017L0008863	BEBIDAS ALCOHOLICAS	Vigente

DESCRIPCION

ETIQUETAS: CACHAZA, PIRASSUNUNGA, PIRASSUNUNGA 51, LICOR DE BRASIL, CAIPIRIÑA, COCTELES CON CACHAZA, LICORES DE BRASIL, LICOR DE CAIPIRIÑA, PREPARAR CAIPIRIÑA, CACHAZA, CACHACA, COCTELERÍA, BARMAN, LICORES DE BAR, COCTELERÍA DEL MUNDO, LICOR BRASILEÑO, LICOR DE CAÑA

PRECEDIDA POR SUS TRES CARACTERÍSTICAS INIGUALABLES -SABOR, TRANSPARENCIA Y AROMA-, SE CONVIERTE EN EL LICOR LÍDER DE BRASIL. LA CACHAZA SE PUEDE BEBER SOLA, AUNQUE TAMBIÉN ES EL LICOR ALIADO PARA LA PREPARACIÓN DE EXCELENTES COCTELES.

.

.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

LICOR: CHARTREUSE * 700 ML

MARCA **DISLICORES**



REGISTRO INVIMA

Invima 2009L-0004616	BEBIDAS ALCOHOLICAS	Vigente

DESCRIPCION

ESTÁ FABRICADO CON LAS MISMAS PLANTAS QUE EL CHARTREUSE VERDE, PERO EN PROPORCIONES DIFERENTES. SOLO DOS HERMANOS CARTUJOS CONOCEN CUÁLES SON LAS 130 PLANTAS Y SABEN CÓMO MEZCLARLAS Y DESTILARLAS. TAMBIÉN SON LOS ÚNICOS QUE SABEN QUÉ PLANTAS UTILIZAR PARA DAR ESTE COLOR NATURAL VERDE Y AMARILLO.

CONTROLAN EL LENTO ENVEJECIMIENTO DEL LICOR Y DECIDEN CUÁNDO SE PUEDE EMBOTELLAR.

ESTA COMPUESTA POR ALCOHOL, AZÚCAR, 130 PLANTAS Y SUSTANCIAS VEGETALES. SU PRESENTA EN UNA BOTELLA SOBRIA Y ELEGANTE CON EL SELLO DE LA "GRANDE-CHARTREUSE". PARA DESCUBRIR SU SABOR, CONVIENE DEGUSTAR EL CHARTREUSE CON HIELO. TRADICIONALMENTE ESTÁ CONSIDERADO COMO UN DIGESTIVO, PERO CADA VEZ MÁS ENTENDIDOS LO DEGUSTAN TAMBIÉN EN CÓCTELES.

ESPECIFICACIONES:
- PAIS DE ORIGEN: FRANCES
- GRADUACIÓN DE ALCOHOL (%):40
- CONTENIDO: 700ML.

.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

LICOR: COINTREAU * 750 ML

MARCA **DISLICORES**



REGISTRO INVIMA

BEBIDAS ALCOHOLICAS Vigente

INVIMA INVIMA 2005L-0002037

DESCRIPCION

DETALLE PRODUCTO:
HISTORIA FRUTO DE LA DESTILACIÓN DE CÁSCARAS DE NARANJAS DULCES Y AMARGAS, AGUA PURA Y ALCOHOL NEUTRO, COINTREAU FUE CREADO POR EDOUARD COINTREAU EN 1875 CON UNA RECETA SECRETA QUE PERMANECE INALTERABLE DESDE HACE MÁS DE 150 AÑOS. CARACTERÍSTICAS CONOCIDO POR SU EQUILIBRIO Y ESTE "JE NE SAIS QUOI" FRANCÉS, COINTREAU CREÓ LA CATEGORÍA DE LICORES DE NARANJA (TRIPLE SEC) Y SIGUE SIENDO UN INGREDIENTE IMPRESCINDIBLE EN LA ELABORACIÓN DE LOS CÓCTELES MÁS CLÁSICOS COMO MODERNOS. TIPO DESTILACIÓN: LICOR TRIPLE SEC GRADUACIÓN: 40° PROCEDENCIA: ANGERS, FRANCIA. NOTAS DE CATA AL BEBER COINTREAU SE PERCIBE LA ESENCIA DE FLORES BLANCAS DE AZAHAR, FRUTAS Y ESPECIAS, COMBINADAS CON ACEITES ESENCIALES DE NARANJAS DULCES Y AMARGAS. ESTE LICOR ES A LA VEZ INTENSO Y SUAVE, DULCE, AMARGO, CÁLIDO Y REFRESCANTE. PURO: UN COLOR TRANSPARENTE, UN AROMA INTENSO Y AMARGO, UN SABOR UNTUOSO Y CÍTRICO. CON HIELO: UN COLOR OPALESCENTE, UN AROMA FINO Y AFRUTADO, UN SABOR DULCE Y FRESCO...
PAÍS DE ORIGEN FRANCIA
ALC. VOL: 40%

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

LICOR: CONVIER CREMA DE CACAO *
750ML

MARCA **CONVIER**



REGISTRO INVIMA

BEBIDAS ALCOHOLICAS Vigente

Registro sanitario	INVINA NO L-002631

DESCRIPCION
ES UNA CREMA CON SABOR A CHOCOLATE ELABORADA CON BASE LACTEA Y RON. CARACTEROSTICAS: PRODUCTO 100% NATURAL, SIN COLORANTES NI ADITIVOS. ALCOHOL EXTRA-NEUTRO RECTIFICADO, FILTRADO CON CARBON ACTIVADO, CON LO CUAL SE LE QUITA EL PICANTE, LO HACE MAS SUAVE DANDOLE UN AROMA Y SABOR MAS AGRADABLE AL PRODUCTO.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA